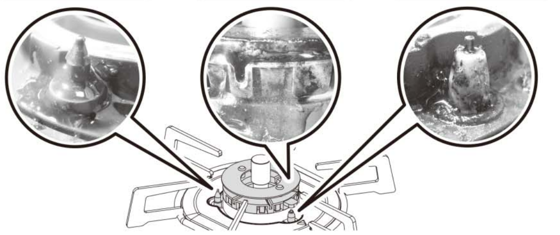
## 修理を依頼される前に

**点火しないとき･･･　下記の部品が汚れていませんか？**




バーナーキャップ　水洗い後、水気や汚れをふき取ってください。

立消え安全装置、点火プラグ　煮こぼれなどの汚れをふき取ってください。

**水分は確実にふき取ってください。**

※詳しくは、「お手入れ」(63ページ)を参照してください。

TOKYO GAS

| 安全点検 | **長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！**<br>・ときどきガスくさい。<br>・焦げくさいにおいがする。<br>・キーやボタンの操作が不確実。<br>・コンロ部、グリル部が点火しにくい。<br>・その他の異常や故障がある。<br>以上のような症状のときは、ガス栓を閉め、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検、修理を相談してください。 |
|---|---|

※ご使用に際しての機器に関するお問合わせは、ご使用地区の事業所または販売店にお願いします。

販売店名

製造者
株式会社ハーマン　本　社　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3-2-10

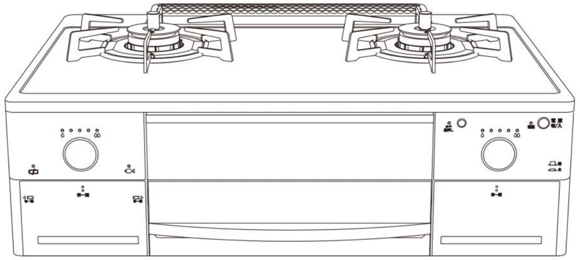


家庭用

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

# ガステーブルコンロ
# 取扱説明書 保証書付

| 品名コード<br>(機器コード) | HR-TP2E-X6SSL<br>(11-052-01-00339)<br>HR-TP2E-X6SSR<br>(11-052-01-00340) |
|---|---|
| 型式名 | LW2170AL/R |



このたびは、東京ガスのガステーブルコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

**この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください**

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の78ページが保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
○この機器は国内専用です。海外では使用できません。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。

TOKYO GAS

36520600　Tイ06

Ⅱ−1　取扱説明書

| 取扱説明書 | HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉<br>HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉 | 1105201000339<br>1105201000340 | 13 | 01 | 01 |
|---|---|---|---|---|---|

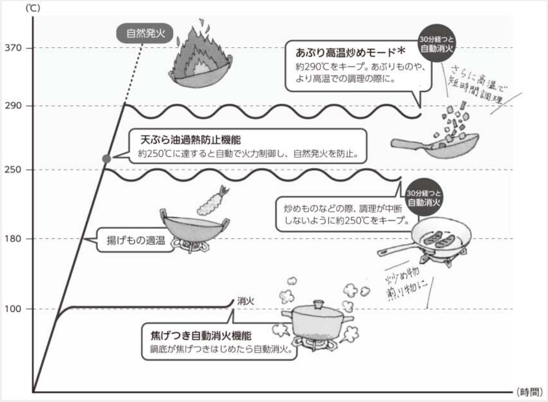
# Siセンサーコンロについて

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

**安心(Safety)、便利(Support)、笑顔(Smile)**を約束する、
**賢い(Intelligent)**センサーを搭載した、進化したコンロです。

| | |
|---|---|
| ◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます！ | **立消え安全装置** |
| ◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！ | **消し忘れ消火機能** |
| ◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！ | **天ぷら油過熱防止機能** |
| ◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、自動消火します！ | **焦げつき自動消火機能** |
| ◎そで口への引火を未然に防ぎます！ | **鍋なし検知機能** |

## ●温度センサーのはたらき




**＊あぶり高温炒めモードとは**

・通常時より高い温度まで調理できる機能です。
　あぶり高温炒めモードを使用しても、異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※あぶり高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。





## とくに多いご質問です

**・電源が入らない**
**・電池交換サインが点滅している**

**乾電池が消耗しているためです。**
**乾電池を交換してください。**
乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは6ヶ月〜1年程度です。
☞25

**・火がつかない**

**鍋なし検知機能がはたらいているためです。**
鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。
鍋などを置いて、点火してください。
☞24

**・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする**

**安心・安全機能がはたらいているためです。**
高温になり過ぎることを防止するために、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。
☞23

**・あぶり高温炒めモードを使用しているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする**

**安心・安全機能がはたらいているためです。**
鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
また、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。
☞45

※☞□内の数字は、参照ページを示しています。

## もくじ


各部のなまえ ………… 3
かんたん操作ガイド ………… 5

**安全なご利用のために**
必ずお守りください(安全上の注意)… 7
機器の組み立てと設置 ………… 19

**このコンロについて**
安心・安全機能 ………… 23
乾電池の入れかた ………… 25
各種設定の変更(カスタマイズ機能) … 27

**毎日の使いかた**
コンロを使う準備 ………… 29
コンロの使いかた(基本操作)…… 31
タイマーモード(全コンロ) ……… 33
温度キープモード(全コンロ) …… 35
湯わかしモード(全コンロ) ……… 37
麺ゆでモード(全コンロ) ……… 39
炊飯モード(標準コンロ) ……… 41
あぶり高温炒めモード(全コンロ) … 45
グリルを使う準備 ………… 47
グリルの使いかた(マニュアルグリル) … 49
グリルの使いかた(オートメニューモード)… 51
グリルの使いかた(あたためモード)…… 55

**長くご利用いただくために**
お手入れ ………… 58
よくあるご質問 ………… 66
ブザー報知、お知らせ表示 …… 73
長期間使用しない場合、仕様 …… 75
アフターサービス ………… 76
保証書 ………… 78



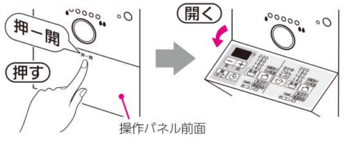


取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL 〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR 〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 02 01

# 各部のなまえ

※操作部に保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取り外してください。
※イラストは、高火力コンロが左タイプで説明しています。

## 操作部の開けかた




## お知らせ

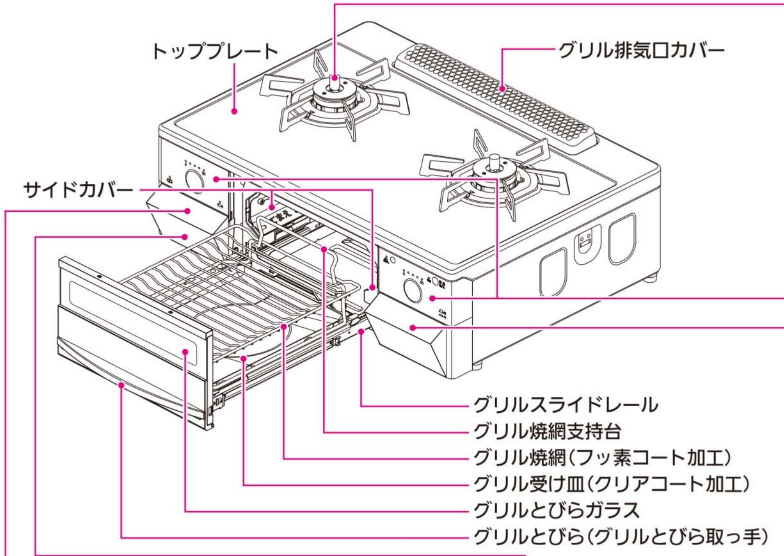
**電源について**

・電源ボタンを押すことにより、機器の電源を入れたり切ったりすることができます。
アルカリ乾電池(単1形：2本)を使用しています。

**電源オートパワーオフ機能**

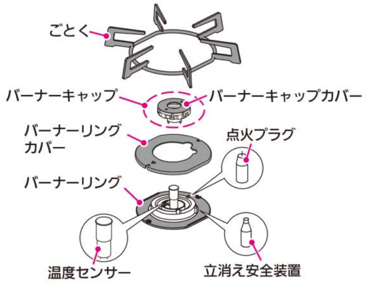
・コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。

※電源オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。(27ページ)

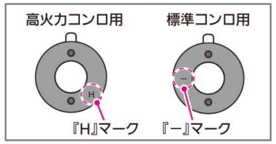



## コンロ調理部

※取り付け方法については、「機器の組み立てと設置」(20ページ)を参照してください。



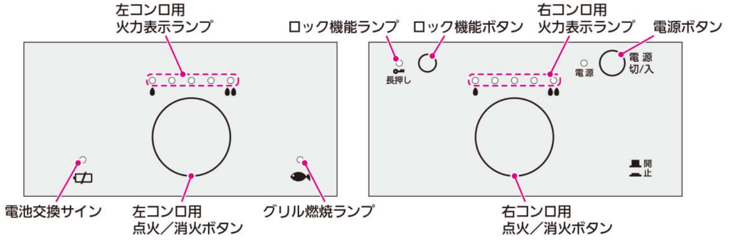

**バーナーキャップの形状**



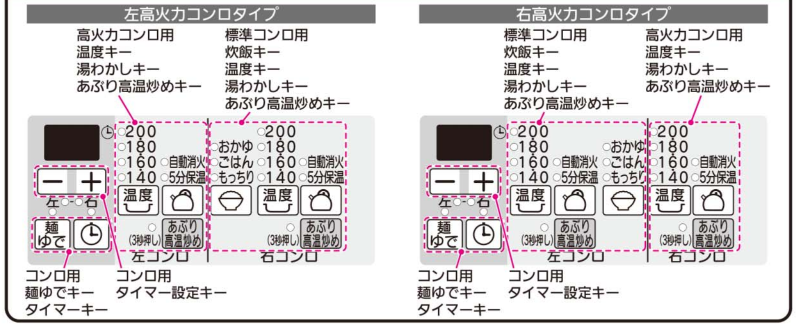

・高火力コンロ用には『H』マーク、標準コンロ用には『ー』マークを表示しています。

※ごとくとバーナーキャップカバーは、ステンレス仕様です。

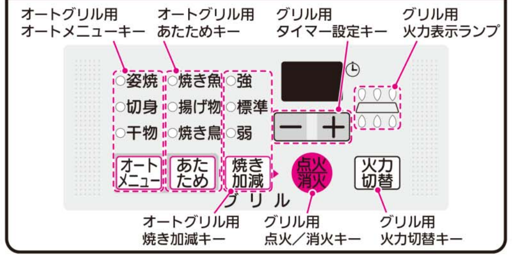
## コンロ操作部(パネル)




## コンロ操作部(シート)

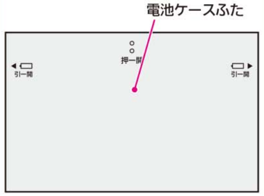



## グリル操作部(シート)




## 電池収納部

※左パネル下面が電池ケースのふたになっています。









取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 03 01

# かんたん操作ガイド

**電源を入れる**
点灯　電源　電源 切/入　ピッ　『ピッ』と音がするまで押す（約0.3秒）

**操作部を開ける**
（例）コンロ操作部の場合
押す　開く　操作パネル前面

### ⚠警告

**温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない**（禁止）
温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できません。
・温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに、**発火や途中消火、機器焼損の原因になります。**
・鍋の重さは、調理物を含め300g以上必要です。とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなるとセンサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合があります。

温度センサー　鍋底が凹凸　油汚れ、さび汚れ、異物などが付着　傾き　すき間

---

**コンロ操作部　タイマーで煮る、ゆでる（全コンロ）**
コンロを使う準備 ☞29　☞33
1 点火する　2 火力調節する（弱く／強く　炎があふれない程度に調節する）　3 コンロを選択する（点灯　左／右　点灯　麺ゆで）　4 タイマー設定する（− ＋）　終了30秒前（秒　30　ピピピッ）　自動消火（点滅　00　ピー）　5 点火／消火ボタンを戻す

**コンロ操作部　揚げる、焼く（全コンロ）**
コンロを使う準備 ☞29　☞35
1 点火する　2 火力調節する（弱く／強く　火力は中火以上で、炎があふれない程度に調節する）　3 温度を設定する（点滅　200　180　160　140　温度）　設定温度到達（点灯　200　180　160　140　ピピピッ　温度）　調理開始　4 調理が終了したら、消火する（ピー）

**コンロ操作部　お湯をわかす（全コンロ）**
コンロを使う準備 ☞29　☞37
1 点火する　2 火力調節する（弱く／強く　火力は中火以上で、炎があふれない程度に調節する）　3 湯わかしを設定する　5分保温の場合（点灯　自動消火　5分保温）　ふっとうしたら、5分保温開始（ピピピッ）　※自動消火もできます（37ページ）　終了2分前（点滅　自動消火　5分保温）　自動消火（消灯　自動消火　5分保温　ピー）　4 点火／消火ボタンを戻す

**コンロ操作部　麺をゆでる（全コンロ）**
コンロを使う準備 ☞29　☞39
1 点火する　2 火力調節する（弱く／強く　火力は中火以上で、炎があふれない程度に調節する）　3 コンロを選択する（点灯　左／右　点灯　麺ゆで）　4 タイマー設定する（3　− ＋）　ふっとうしたら、麺を入れ、麺ゆでキーを押して調理開始（点滅　麺ゆで　ピピピッ（3回）　点灯　麺ゆで　ピッ）　終了30秒前（麺ゆで　ピピピッ）　自動消火（消灯　麺ゆで　ピー）　4 点火／消火ボタンを戻す

**コンロ操作部　ごはんを炊く（標準コンロ）**
コンロを使う準備 ☞29　☞43　（下準備 ☞41）
1 点火する　2 炊飯を設定する　ごはんの場合　※おかゆもできます（43ページ）（点灯　おかゆ　ごはん　もっちり）　自動消火後、むらし開始（おかゆ　ごはん　もっちり　ピピピッ）　終了2分前（点滅　おかゆ　ごはん　もっちり）　むらし終了（消灯　おかゆ　ごはん　もっちり　ピー）　3 点火／消火ボタンを戻す

**コンロ操作部　あぶる、炒める（全コンロ）**
コンロを使う準備 ☞29　☞45
1 点火する　2 火力調節する（弱く／強く）　3 あぶり高温炒めを設定する（点灯（3秒押し）あぶり高温炒め）　調理開始　4 調理が終了したら、消火する（ピー）

**グリル操作部　オートメニューで魚を焼く**
グリルを使う準備 ☞47　☞51
1 魚に合わせメニュー設定（点灯　姿焼　切身　干物　オートメニュー）　2 焼き加減を設定する（点灯　強　標準　弱　焼き加減）　3 点火する（点火消火）　調理時間を予測（点滅）　残り時間を表示（点灯　9　（例）9分の場合）　終了30秒前（秒　30　ピピピッ）　自動消火（点滅　00　ピー）





取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201000339
1105201000340
13 04 01

# 必ずお守りください（安全上の注意）①

## 安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害、損害の程度による内容の区分

| | |
|---|---|
| ⚠危険 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。 |
| ⚠警告 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。 |
| ⚠注意 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。 |
| お願い | 安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。 |

■注意、禁止内容の絵表示

| | | | |
|---|---|---|---|
| 必ず守る | 換気する | 禁止 | 火気禁止 |
| 分解禁止 | 接触禁止 | | |

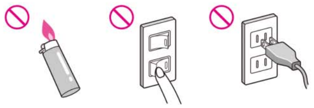
## ⚠危険 ガス漏れの際には

### ガス漏れ時は、絶対に

火気禁止

- **火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺で電話を使用しない**

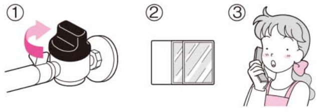
火や火花で引火し、**火災の原因になります。**



### ガス漏れに気づいたときは、すぐに使用をやめる

必ず守る

①火を消し、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡する。





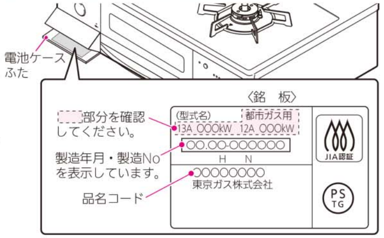

—Ⅱ-5—

## ⚠警告 使用するガスについて

必ず守る

- **銘板に表示しているガス（ガスグループ）で使用する**
- **転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する**

表示以外のガスで使用すると、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常点火によるやけど、機器が故障する原因になります。**
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。
（電池ケースふたの開けかたは、25ページを参照してください。）




## ⚠警告 火災予防のために

### 機器を設置の際は

必ず守る

- **可燃性の部分（棚、壁、家具など）から十分離して設置する**
  当該地区の市、町、村の条例で定められています。必ず守ってください。
- **距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける**
  防熱板を取り付けなかった場合、**火災の原因になります。**
  ※離隔距離については19ページを参照してください。
  防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

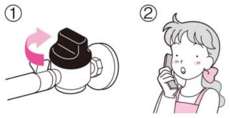
必ず守る

- **機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い上げの販売店に相談する**
  ご自分で改装されると、設置基準上問題がある場合があり、**火災の原因になります。**

### 機器をご使用の際は

必ず守る

- **使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや、地震、火災などの緊急の場合は、すぐに使用をやめる**
  ①火を消し、ガス栓を閉める。
  ②お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡する。
  **火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。**




必ず守る

- **使用後は消火を確認する**
  **火災や思わぬ事故の原因になります。**
  ※就寝や外出時は、ガス栓も閉めてください。

必ず守る

- **ゴム管が正しく接続されているか、ひび割れや穴があいていないか確認する**
  **火災のおそれがあります。**



取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201100339
1105201100340
13 05 01

# 必ずお守りください（安全上の注意）②

禁止
- 火をつけたまま離れない
- 火をつけたまま就寝や外出をしない

調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、**火災の原因になります。**
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

禁止
- 火がついたまま持ち運ばない

**やけどや火災の原因になります。**

禁止
- トッププレートに衝撃や荷重を加えない
- 上にのらない

トッププレートのガラス破損につながり、**異常過熱や火災の原因になります。**
※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。

禁止
- 引火のおそれのあるもの（スプレー、ガソリン、ベンジンなど）は機器の近くで使用しない

**火災の原因になります。**

禁止
- 燃えやすいものや引火のおそれのあるものを機器の近くに置かない
  - 燃えやすいもの
    ペットボトル、プラスチック類、ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど
  - 引火のおそれのあるもの
    スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど

**火災の原因**や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、**スプレー缶が爆発する原因になります。**

## コンロ部をご使用の際は

禁止
- あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない

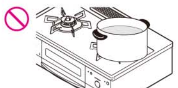
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が**発火し、火災の原因になります。**

禁止
- 耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が**発火し、火災の原因になります。**

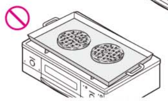
禁止
- 鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない

**火災や機器焼損の原因になります。**



禁止
- コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使わない

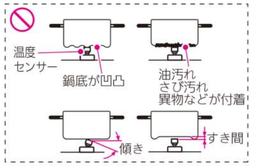
**火災や不完全燃焼、機器の異常過熱により塗装の変色、はく離、変形、機器焼損の原因になります。**







禁止
- 温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
  - 温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに、**発火や途中消火、機器焼損の原因になります。**
  - 鍋の重さは、調理物を含め300g以上必要です。とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなるとセンサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合があります。




禁止
- 温度センサーは絶対に取り外さない

**火災の原因になります。**

禁止
- アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使わない

**一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱により、塗装の変色、はく離、変形、機器焼損の原因になります。**

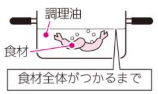
禁止
- 焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが**発火したり、機器の異常過熱により塗装の変色、はく離、変形、機器焼損の原因になります。**

## 揚げもの調理の際は

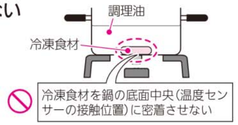
必ず守る
- 揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、**発火するおそれがあります。**
とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、**発火するおそれがあります。**




禁止
- 冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、**発火するおそれがあります。**食材は中央部を避けて置いてください。




禁止
- 複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。**発火が起こりやすくなる場合があります。**

禁止
- 揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、**発火や、やけどのおそれがあります。**

禁止
- 天ぷら油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、**発火するおそれがあります。**

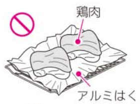


取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 06 01

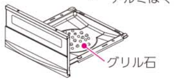
# 必ずお守りください（安全上の注意）③

## グリル部をご使用の際は

禁止
- **脂が出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない**
  アルミはくの上にたまった脂が**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**
  ※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。




禁止
- **グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない**
  たまった脂が**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**




必ず守る
- **グリル使用前はグリル庫内を点検する**
  グリル庫内に食品くず、脂くず、布などがあると、使用中に**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**

必ず守る
- **グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿やサイドカバーにたまった脂、グリル焼網についた食材は、ご使用の都度取り除く**
  たまった脂などが**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**

禁止
- **グリル排気口の上に、ふきんやタオルなどをのせたり、ふさがない**
- **グリル排気口の周りには、ものを置かない**
  **火災や不完全燃焼の原因になります。**

## 点検、お手入れの際は

分解禁止
- **絶対に改造、分解は行わない**
  改造、分解をすると、**一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。**
  また、**火災の原因になります。**

## ⚠警告 やけどや火災予防のために

## コンロ部をご使用の際は

必ず守る
- **コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する**
  **衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。**
  また、温度センサーが作動して炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。

## ⚠注意 火災予防のために

## 機器をご使用の際は

必ず守る
- **使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する**
  間違って操作すると、別のバーナーが点火して、**火災や思わぬ事故の原因になります。**

必ず守る
- **点火したときは、バーナーが着火したことを確認する**
  点火操作をしても着火しない場合は、周囲のガスがなくなってから、再度点火操作をしてください。すぐに点火操作をすると、漏れたガスに引火し、**火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。**

禁止
- **調理以外の用途には使用しない**
  練炭の火起こしや衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しないでください。**過熱、異常燃焼による機器損傷、火災の原因になります。**

## グリル部をご使用の際は

禁止
- **魚などを焼きすぎない**
  魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、**火災の原因になります。**

必ず守る
- **異なる調理物（焼き上げの早い調理物、遅い調理物）を、同時に焼くときは注意する**
  焦げたり、**発火するおそれがあります。**

必ず守る
- **鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する**
  **やけどや火災などの原因になります。**

必ず守る
- **調理物が発火した場合は、すぐに使用をやめる**
  ① 点火／消火キーを押し、消火する。
  ② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
  ③ 消火後、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡する。
  手順に従わなかった場合は、**火災の原因になります。**

## ⚠注意 ガス事故防止のために

## 機器を設置の際は

必ず守る
- **水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する**
  不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて**やけどやけがのおそれがあります。**

必ず守る
- **棚の下など落下物の危険のある所を避ける**
  機器の上に落ちたものが燃えて、**火災の原因になります。**

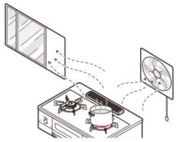
禁止
- **照明器具など樹脂製品の下に設置しない**
  照明器具のかさなどが**変形、変色する原因になります。**

禁止
- **冷暖房装置の風が当たる場所や、強い風が吹き込む場所には設置しない**
  風が当たると、安心・安全機能がはたらかず、**点火不良、機器焼損、思わぬ事故の原因となります。**

禁止
- **湯沸器の下には設置しない**
  湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。
  また、湯沸器の寿命を縮めます。

## 機器をご使用の際は

換気する
- **必ず換気をする**
  窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。
  換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、
  **不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。**
  ※屋内設置（密閉式は除く）の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して**一酸化炭素中毒の原因になります。**



## お手入れの際は

必ず守る
- **バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る**
  水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**



取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 07 01

# 必ずお守りください（安全上の注意）④

## ⚠注意 やけどやけがの予防のために

### 機器をご使用の際は

- **点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する**

すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、**やけどの原因になります。**

- **使用中や使用直後は操作部以外は触らない**

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、**やけどの原因になります。**
※グリルのみを使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、1カ所のみのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。

- **点火操作時や使用中は、バーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近づけない**
- **グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない**

炎や熱で顔や手などに、**やけどをするおそれがあります。**
※とくにコンロ調理中は、安心・安全機能が作動し、自動的に強火と弱火を切り替える場合があり、炎の大きさの変化によって、**やけどをするおそれがあります。**

### コンロ部をご使用の際は

- **やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する**

火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが加熱され、**やけどや取っ手などの焼損の原因になります。**

- **片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない**
- **片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する**

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどして**やけどの原因になります。**
・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。

### グリル部をご使用の際は

- **使用直後の魚などの出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、グリル焼網支持台を機器から取り外さずに行う**

グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、**やけどの原因になります。**

- **グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない**

グリルとびらが外れ、**けがや機器損傷の原因になります。**

- **グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ**

使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、**やけどの原因になります。**また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

- **グリルとびらガラスに衝撃を加えたり（グリルとびらの落下も含む）キズをつけたりしない**
- **使用中や使用直後に水をかけない**

グリルとびらガラスが割れて、**やけどやけがの原因になります。**

- **グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない**
- **グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない**

**やけどの原因になります。**

- **グリル受け皿に水を入れて使用しない**

この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでください。
グリル機能が正しくはたらかなかったり、**調理物が燃えるなどの原因になります。**また、お湯がこぼれて**やけどの原因にもなります。**

- **グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない**
- **鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする**

高温の排気が出て、**やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。**

- **グリルとびらを開けたままグリルを使用しない**

グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。また、ひんぱんに開けたり閉めたりしないでください。
トッププレート前部を焦がしたり、機器上部が加熱され、**やけどのおそれがあります。**

- **グリル焼網、グリル受け皿をサイドカバーの上に置いて使用しない**

魚などから出た脂が過熱され、**発火するおそれがあります。**

### お手入れの際は

- **機器が十分冷えてから、手袋をして行う**

**やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。**

- **機器に水を流しての掃除はしない**
**また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用する**

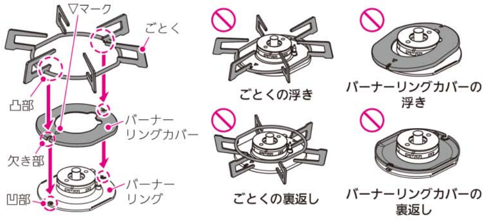
機器内部に水が浸入し、**点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。**

- **トッププレートは取り外さない**

**裏面でけがをする原因になります。**
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、**変色したりキズの原因になります。**

- **ごとくとバーナーリングカバーは、正しく取り付ける（20ページ）**

誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、**鍋の転倒によるやけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**








取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 08 01

# 必ずお守りください（安全上の注意）⑤

## ⚠注意 機器損傷の予防のために

### 機器をご使用の際は

禁止
- **トッププレートに直接高温の鍋などをのせない**
  トッププレートの**変色や損傷の原因になります。**

禁止
- **ごとくを外して直接コンロに鍋を置いて使用しない**
  **不完全燃焼や機器焼損の原因になります。**

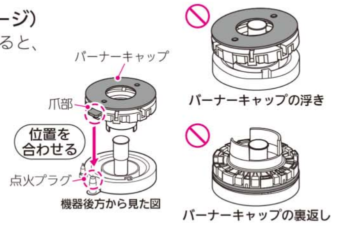
禁止
- **グリルとびら、コンロ操作部、グリル操作部、電池ケースふたなどに、重いものをのせたり強い力を加えない**
  **機器損傷の原因になります。**

禁止
- **石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない**
  **異常過熱による機器損傷の原因になります。**

必ず守る
- **エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用する**
  風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、**炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。**

### お手入れの際は

必ず守る
- **バーナーキャップは正しく取り付ける（20ページ）**
  誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、
  - 点火しない場合があります。
  - 炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
  - 機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
  - **機器寿命が短くなるおそれがあります。**




## ⚠注意 お子さまに対する注意

禁止
- **小さなお子さまだけで使用させない**
  **思わぬ事故の原因になります。**
  お子さまが触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。（30ページ）

## ⚠注意 温度センサーの正常な動作のために

必ず守る
- **こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する**
  鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が**発火する場合があります。**また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

禁止
- **強いショックを加えない**
- **キズをつけない**
  鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が**発火する場合があります。**また、温度センサーが故障すると**安心・安全機能が作動しない場合があります。**

## ⚠注意 調理プレート、グリルプレートについて（別売部品）

禁止
- **油もの料理や、焼き魚に調理プレート、グリルプレートは使用しない**
  **火災の原因になります。**

必ず守る
- **続けて使用するときは、その都度調理プレート、グリルプレートにたまった食品くずや脂などを取り除く**
  たまった脂が燃えて、**火災のおそれや機器損傷の原因になります。**

禁止
- **予熱終了後に食材をのせるときは、調理プレート、グリルプレートが高温になるため、触れない**
  **やけどの原因になります。**

必ず守る
- **調理プレート、グリルプレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する**
  **やけどの原因になります。**

禁止
- **グリル以外では使用はしない**
  **塗装がはがれたり、破損の原因になります。**

## お願い 調理プレート、グリルプレートについて（別売部品）

禁止
- **調理終了後、調理プレート、グリルプレートが高温の状態で水などに入れて急冷しない**
  **変形の原因になります。**

必ず守る
- **予熱終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する**
  グリル過熱防止センサー（23ページ）がはたらき、**消火する場合があります。**




取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201100339
1105201100340
13 09 01

# 必ずお守りください（安全上の注意）⑥

## お願い

### 機器について

・**機器を廃棄する場合は、乾電池を取り外し、専門の業者に処理を依頼してください。**
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、**やけどやけがの原因になります。**

・**機器を移動などする場合は、機器が十分冷えてから、手袋をして行ってください。**
**やけどやけがをする原因になります。**

### 機器のご使用について

・**使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。**

・**トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。**
**トッププレートや鍋が損傷する原因になります。**

・**ガス栓を閉めて火を消さないでください。**
**やけどや思わぬ事故の原因になります。**

・**トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。**
磁力線により、**機器が故障する原因になります。**

・**トッププレートのごとく、バーナーリングカバーを取り付けている場所に、跡が付くことがあります。**

・**トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。**
**もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。**

### コンロのご使用について

・**弱火のときは炎が見えにくい場合があります。**消し忘れに注意してください。

・**調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。**
火を消さずに作業をすると、**やけどの原因になります。**

・**強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。**
長時間使用したあとに、鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
ごとくがくっついた場合は、すぐに元の位置に戻し、機器が冷えてからくっついたごとくを鍋から外してください。
くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、**やけど、けが、機器損傷の原因になります。**

・**煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。**
バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、**機器焼損の原因になります。**機器の内部に煮汁が浸入すると、**故障の原因になります。**

・**みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。**
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは、注意してください。）

**突沸現象について**

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。
水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、**やけどやけがをするおそれがあります。**これらの予防法として次の点にご注意ください。

・**カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）**
・**熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。**
・**鍋の大きさにあった火力で加熱する。**

## 使用上お守りいただきたいこと

### 機器について

・**この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。**

### コンロのご使用について

・**コンロを弱火で使用している場合は、グリルとびらをゆっくり開閉してください。**
グリルとびらの開閉により発生した風で、**コンロの火が消える場合があります。**

### グリルのご使用について

・**連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。**
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー（23ページ）がはたらいて、**焼き上がる前に消火する場合があります。**

・**魚などの焼き加減を見るときなど、グリルを約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。**
グリル過熱防止センサー（23ページ）がはたらいて、**消火する場合があります。**

・**冷凍の食材はしっかりと解凍し、冷蔵の食材は常温でしばらく置いてください。**
しっかりと解凍して、常温にしておかないと、時間がかかり、安心・安全機能がはたらくことがあります。
また、焼き上がりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。




取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201000339
1105201000340
13 10 01

# 機器の組み立てと設置 ①

## 機器の設置場所を確認する （周囲の防火措置）

設置場所の周辺に可燃物（木製の壁や棚など）がある場合。

**⚠警告**

必ず守る

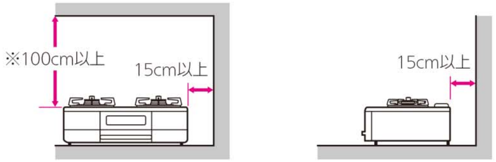
**可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず 防火措置1または2 を行う**

**壁から 防火措置1 の離隔距離がとれない場合は、必ず東京ガス指定の防熱板（別売部品）を取り付けて 防火措置2 を行う**

防火措置を行わないと、**火災のおそれがあります。**

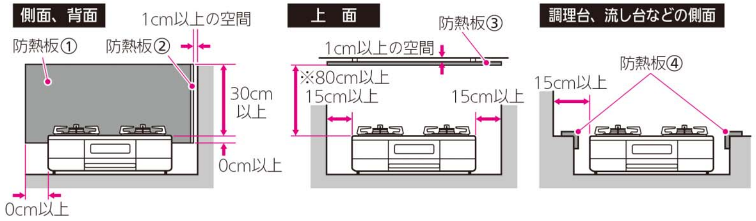
### 防火措置1

可燃物（壁、棚など）から離して設置してください。（※印はトッププレート面より上方の寸法）




### 防火措置2

防火措置1の条件を満たせない場合は、防熱板（別売部品）を正しく取り付けて設置してください。
（※印はトッププレート面より上方の寸法）




#### 防熱板（別売部品）

| 防熱板の種類（ステンレス製） | | | |
|---|---|---|---|
| | 部品コード | 高さ（mm） | 幅（mm） |
| ① | LP 0105 | 350 | 600 |
| ② | LP 0106 | 350 | 535 |
| ③ | LP 0107 | 550 | 900 |
| ④ | LP 0108 | 150 | 500 |

・防熱板は4種類あります。
※防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付けてください。
※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

## 梱包部材やテープ類を取り除く

◎グリルを取り出し、中の梱包部材やテープ類をすべて取り除いてください。

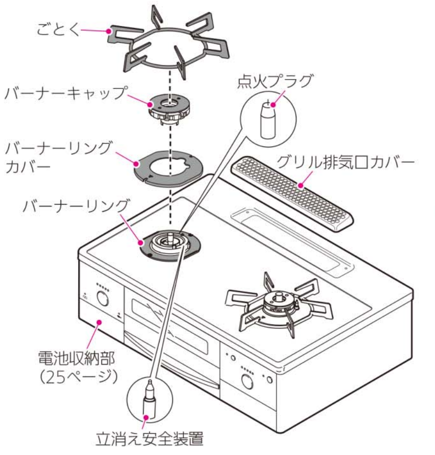




**安全にお使いいただくために、正しく設置してください。**
**※機器を設置などするときは、けがを防ぐため、手袋をして行ってください。**

## 機器を組み立てる （コンロ部）

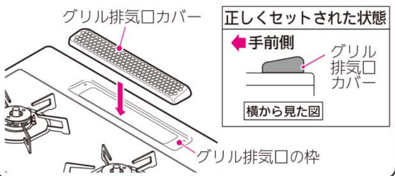
各部品を正しく取り付けてください。



（25ページ）

### グリル排気口カバー

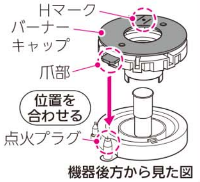
・グリル排気口カバーとグリル排気口の枠の形状を合わせて、浮きがないように取り付けてください。




### バーナーキャップ

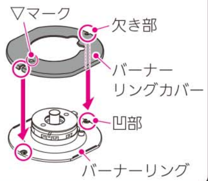
・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。（点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。）

※高火力コンロ用と標準コンロ用がありますので、取り付けに注意してください。
高火力コンロ用には『H』マーク、標準コンロ用には『ー』マークを表示しています。



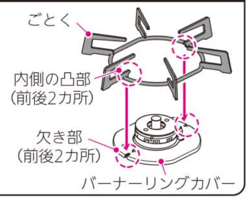

### バーナーリングカバー

・▽マークを手前にし、欠き部（前後2カ所）をバーナーリングの凹部（前後2カ所）に合わせて、浮きがないように取り付けてください。




### ごとく

・ごとく内側の凸部（前後2カ所）を、バーナーリングカバーの欠き部（前後2カ所）に入れて、浮きがないように取り付けてください。




**⚠注意**

必ず守る

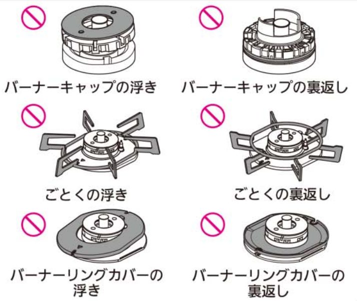
**バーナーキャップは正しく取り付ける**

誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、
・点火しない場合があります。
・炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
・**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

必ず守る

**ごとくとバーナーリングカバーは正しく取り付ける**

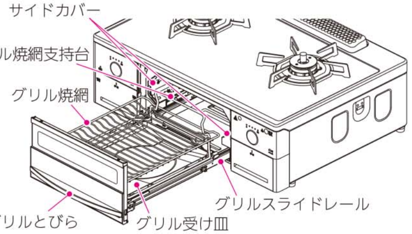
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、**鍋の転倒によるやけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**



# 機器の組み立てと設置 ②

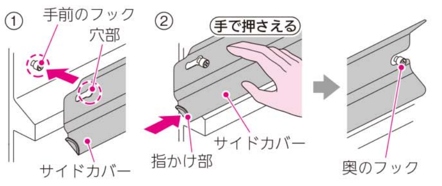
## 機器を組み立てる （グリル部）

各部品を正しく取り付けてください。




### サイドカバー

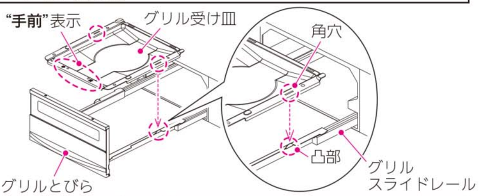
①手前のフックに穴部を引っかける。
②指かけ部を持って、もう片方の手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ奥に押しながら、奥のフックに切り欠き部を差し込む。
※サイドカバーは、(左)(右)がありますので、注意してください。
　指かけ部に“**てまえ左**”または“**てまえ右**”と表示しています。
※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。




### グリル受け皿、グリル焼網、グリル焼網支持台

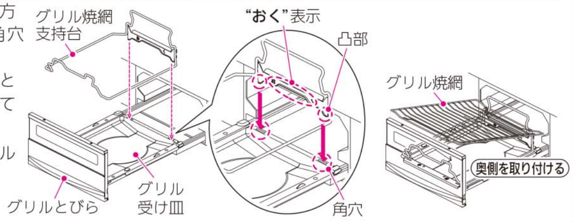
#### グリル受け皿

・グリルスライドレールの凸部(左右)にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
※“**手前**”と表示している方をグリルとびら側にしてください。




#### グリル焼網支持台、グリル焼網

・グリル焼網支持台の凸部(後方2カ所)をグリル受け皿の角穴(後方2カ所)に差し込む。
※グリル焼網支持台は、“**おく**”と表示している方を機器側にしてください。
・グリル焼網の奥側から、グリル焼網支持台に取り付ける。




グリルとびらが閉まりにくい場合やこすれる音がした場合は、サイドカバー、グリルとびら、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網が正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、再度きっちりと取り付けてください。





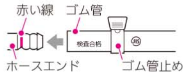
## 安全にお使いいただくために、正しく設置してください。
## ※機器を設置などするときは、けがを防ぐため、手袋をして行ってください。

## 機器を接続する

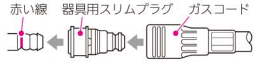
ガス接続は、下記事項を必ず守り、正しく接続してください。

### ⚠警告

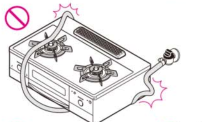
必ず守る　ゴム管はガス用ゴム管(検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの)を使用し、ホースエンドの赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。



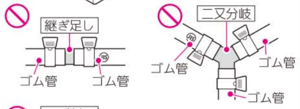

必ず守る　ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従う。



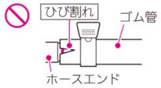

必ず守る　ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして、機器の下を通したり、機器に触れないようにする。



禁止　ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。



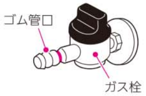

禁止　ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。




接続口に汚れやゴミがないようにする。
**ガス漏れの原因になります。**

ゴム管は、ときどき(6ヶ月に1回程度)点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
**ガス漏れの原因になります。**

迅速継手を使用する場合は、ガス栓のゴム管口により接続具が異なります。
接続はお買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に依頼してください。

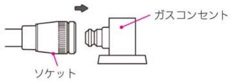



## ガスコンセントについて

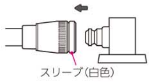
### ⚠警告

開閉つまみのない「ガスコンセント」の場合、下記の要領で「ガスコンセント」にガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓するようになっています。

必ず守る　**取り付け方法**(ガス栓を開けるとき)
ガスコードなどのソケット側を右図のようにガスコンセントに“カチッ”と音がするまで差し込みます。




**取り外し方法**(ガス栓を閉めるとき)
ソケットを外すときは、ソケットのスリーブ(白色)を手前に引きます。

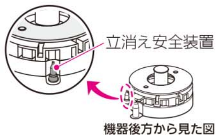


# 安心・安全機能

## ◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

**立消え安全装置** （コンロ）（グリル）

火が消えてから数秒後にガスを完全に止めます。
※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。
※立消え安全装置がはたらいたときは、タイマー表示部に『12⇔_1または_2または_5』が約10回点滅します。




## ◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します。

**コンロ消し忘れ消火機能** （コンロ）

点火後、約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。
※あぶり高温炒めモード使用時、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(28ページ)

**グリル消し忘れ消火機能** （グリル）

連続使用可能時間は約18分です。点火後、最長で約18分連続使用すると自動消火します。

## ◎地震のときにも自動消火します。

**感震停止機能** （コンロ）（グリル）

機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると、自動消火します。
※感震停止機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『22⇔_0』が約10回点滅します。
初期設定(工場出荷時)は、『有効』に設定されています。
※感震停止機能を『無効』に設定することができます。(28ページ)

## ◎天ぷら油の過熱を未然に防止します。

**天ぷら油過熱防止機能** （コンロ）

油の温度が約250℃になると自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。
自動火力調節している状態が約30分続くと自動消火します。
※約250℃以上になる場合は、約30分を経過する前に自動消火します。
※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。
※天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『02⇔_1または_2』が約10回点滅します。

> **⚠注意**
> 必ず守る
> **天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する**
> **やけどやけがの原因になります。**

## ◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、自動消火します。

**焦げつき自動消火機能** （コンロ）

鍋底が焦げつきはじめたら、自動消火します。
※焦げつきの程度は、鍋の材質、火力、調理物によって異なります。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。
※弱火から強火に切り替えたときに温度センサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。
※焦げつき自動消火機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『02⇔_1または_2』が約10回点滅します。

## ◎グリル庫内が過熱すると自動消火します。

**グリル過熱防止センサー** （グリル）

グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると、自動的に火力を弱めたり、自動消火します。
※グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、タイマー表示部に『02⇔_5』が約10回点滅します。

> **⚠注意**
> 必ず守る
> **グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿などの温度が相当高くなっているため注意する**
> **やけどやけがの原因になります。**





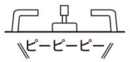
## ◎そで口への引火を未然に防ぎます。（鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。）

**鍋なし検知機能** （コンロ）

鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。
※あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

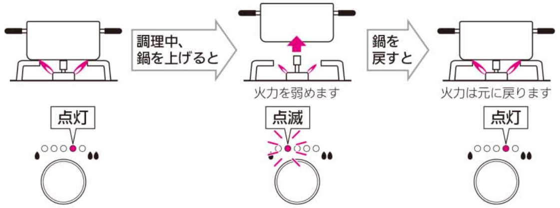
**点火前**

**鍋を置かないと、点火しません。**
※ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプの点滅(全部)でお知らせします。




**調理途中**
例)火力表示4の場合

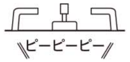
・調理中、鍋を上げると、火力表示2に変わります。(火力表示2以下のときは変わりません。)
鍋を元に戻すと、火力は元に戻ります。
※火力が強い調理の場合は、とくに注意してください。




> **⚠注意**
> 必ず守る
> **調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力は元に戻ります**
> バーナー付近には顔や手を近づけないでください。
> **やけどの原因になります。**

### 鍋なし検知タイマーについて

・鍋なし検知タイマーとは、点火後に鍋などを上げた状態が約1分続くと、安全のため、ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ(左端)が点滅でお知らせし、自動消火します。
※あぶり高温炒めモードを使用時は、この機能ははたらきません。

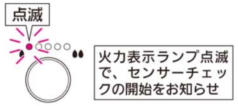



### 鍋なし検知センサーチェックについて

・鍋なし検知センサーチェックとは、鍋などを上げない状態が長時間続くことで、鍋なし検知センサーに異常がないか確認するため、自動でチェックを行います。

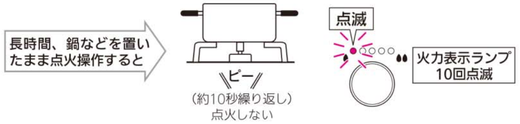
**センサーチェックが開始すると**

・電源が入っていない状態でも、鍋の有無を常時監視し、火力表示ランプ(左端)が点滅します。




**さらに長時間、鍋などを置いたままにすると**

・点火操作しても点火しません。
火力表示ランプ(左端)とタイマー表示部『23⇔_1または_2』が約10回点滅します。




**センサーチェックを解除するには**

**鍋などを一旦上げてください。**

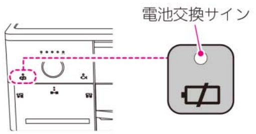
・火力表示ランプの点滅が止まり、センサーチェックが解除されます。
※鍋を上げた状態にしても、火力表示ランプの点滅が継続した場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。



取扱説明書 HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉 HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉 1105201000339 1105201000340 13 13 01

# 乾電池の入れかた

・乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時は、ブザー音『ピー』でお知らせします。
乾電池の容量がなくなると点火できなくなりますので、新品のアルカリ乾電池（単1形：2個）と交換してください。




**乾電池を交換するときは、必ず機器が冷えてから行ってください。**

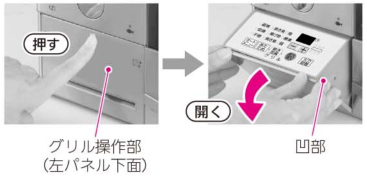
**⚠注意**

禁止
**乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない**
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、**目などに入ると大変危険です。**

※初めて機器を設置するときは、③④の作業は不要です。

## ❶ グリル操作部を開け、電池ケースふたを開ける

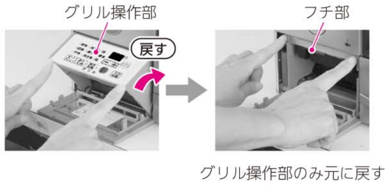
○グリル操作部（左パネル下面）を押し、グリル操作部を開けてください。
○電池ケースふたの左右側面凹部を指で引っかけて、矢印の方向に開けてください。




※電池ケースふたは、約90°まで開きます。
それ以上は無理に開かないでください。
また、無理な力を加えないでください。
電池ケースふたが、**破損する原因になります。**

## ❷ グリル操作部のみ元に戻す

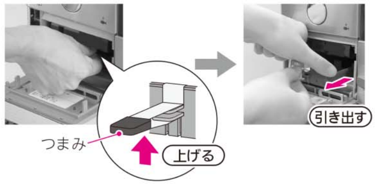
○グリル操作部のフチを指で押して、グリル操作部のみを押し込み、元に戻してください。




※グリル操作部を戻すとき、フチ部以外は手を触れないでください。
電池ケースふたも元に戻る原因になります。

## ❸ 電池ケースを引き出す

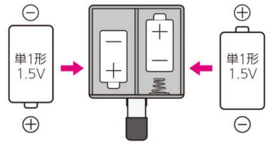
○電池ケース前面にあるつまみを持ち上げ、電池ケースを引き出してください。




※電池ケースは、乾電池の落下を防止するため、乾電池が取り出せる位置で止まります。
電池ケース上下をはさむように持ち替え、少し持ち上げて引き出してください。
※電池ケースを引き出すときは、ゆっくり引き出してください。
強く引き出すと、**破損の原因になります。**

## ❹ 乾電池を交換する

○単1形アルカリ乾電池（2個）の⊕⊖を確かめ、乾電池を交換してください。




※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。
乾電池の寿命が短くなります。また、**発熱や液漏れの原因になります。**

## ❺ 電池ケースを押し込む

○カチッと音がするまで、つまみの頭をしっかり奥まで押し込んでください。

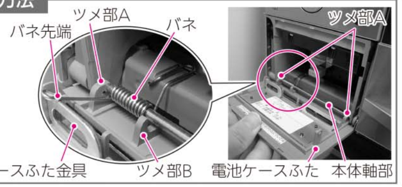
※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、電池ケースふたを閉めないでください。
電池ケースふたが、**破損する原因になります。**

## ❻ グリル操作部を引き出し、電池ケースふたをはめ込み、閉める

○グリル操作部裏側に指をかけてグリル操作部を引き出し、電池ケースふたをはめ込み、閉めてください。
※電源ボタンを押して機器の電源が入るか確認してください。

### 電池ケースふたが外れた場合の取り付け方法

○バネ先端を電池ケースふた金具の上にのせ、電池ケースふたのツメ部A（2カ所）を本体軸部にパチンと音がするまではめ込んでください。




### 乾電池に関するお願い

・乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しくご使用ください。
・乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
・乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が全くなくなった場合は、使用できません。
・乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
アルカリ乾電池（単1形：2個）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点滅）めやすは6ヶ月～1年程度です。（使用時間、各種便利機能の使用頻度、手動および自動火力調節の回数などにより、乾電池の交換時期は変動します。）
・アルカリ乾電池（単1形：2個）でも、使用状況、乾電池製造メーカーにより交換時期がめやすより短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合やマンガン乾電池を使用した場合は、交換時期が短くなります。
・未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池（単1形：2個）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
・電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。**電池機能不良の原因となります。**
・単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーは、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも、交換時期が極端に短くなります。

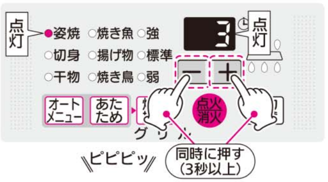
# 各種設定の変更（カスタマイズ機能）

以下の機能を設定変更することができます。
・電源オートパワーオフ機能時間：初期設定（工場出荷時）は、『3分』に設定されています。
・コンロ消し忘れ消火機能時間：初期設定（工場出荷時）は、『120分』に設定されています。
・感震停止機能の解除『oF』または、設定『on』：初期設定（工場出荷時）は、『on』に設定されています。

## 共通設定

❶ 電源ボタンを押して電源を入れ、10秒以内にグリルタイマーの「＋」キーと「－」キーを3秒以上同時押しする。
※機器を使用していない状態で操作してください。

グリル操作部（シート）




各機能の変更方法に従い、火力切替キーを押し、変更したい機能の設定モードに切り替える。

火力切替キーを押すたびに次のように切り替わります。

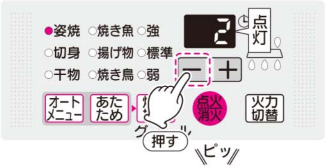
姿焼 ➡ 強 ➡ 切身
ピッ　ピッ　ピッ

| |
|---|
| 姿焼ランプ：電源オートパワーオフ機能時間の変更<br>強ランプ　：コンロ消し忘れ消火機能時間の変更<br>切身ランプ：感震停止機能の解除、設定 |

## 電源オートパワーオフ機能時間の変更方法（共通設定の続き）

❷ 火力切替キーで、電源オートパワーオフ機能時間の設定に切り替える。（姿焼ランプを点灯させる。）

❸ グリルタイマーの「＋」キー、「－」キーで、設定時間を切り替える。
※1～5分の間で、1分刻みで設定ができます。
例）『2』にすると、電源オートパワーオフ機能時間は、2分に設定されます。
※設定変更を決定するには、電源ボタンを押して電源を切るか、無操作で約30秒経つとブザー音『ピー』でお知らせし、表示されている時間に設定されます。

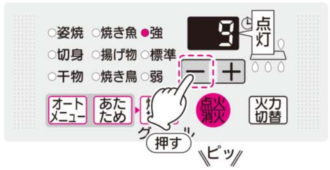





## コンロ消し忘れ消火機能時間の変更方法（共通設定の続き）

❷ 火力切替キーで、コンロ消し忘れ消火機能時間の設定に切り替える。（強ランプを点灯させる。）

❸ グリルタイマーの「＋」キー、「－」キーで、設定時間を切り替える。
※全てのコンロの消し忘れ消火機能時間が変更になります。
※30～120分の間で、10分刻みで設定ができます。
例）『9』にすると、コンロ消し忘れ消火機能設定時間は、90分に設定されます。
※コンロ消し忘れ消火機能時間を変更した場合は、連続使用可能時間も変更されますので注意してください。ただし、タイマーモード使用時は、タイマー設定時間を優先します。
例）コンロ消し忘れ消火機能時間90分の場合
連続使用可能時間：90分、あぶり高温炒めモード使用時60分、タイマー設定可能時間：1～99分となります。




初期設定

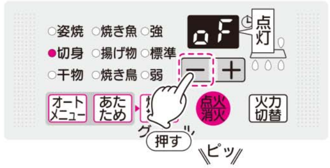
| コンロ消し忘れ消火機能設定時間 | | 30分 | 40分 | 50分 | 60分 | 70分 | 80分 | 90分 | 100分 | 110分 | 120分 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 連続使用可能時間 | 通常時 | 30分 | 40分 | 50分 | 60分 | 70分 | 80分 | 90分 | 100分 | 110分 | 120分 |
| | あぶり高温炒め時 | 30分 | 40分 | 50分 | 60分 | 60分 | 60分 | 60分 | 60分 | 60分 | 60分 |
| タイマー設定可能時間 | | 1～99分 | | | | | | | | | |

※設定変更を決定するには、電源ボタンを押して電源を切るか、無操作で約30秒経つとブザー音『ピー』でお知らせし、表示されている時間に設定されます。

## 感震停止機能の解除「oF」または、設定「on」方法（共通設定の続き）

❷ 火力切替キーで、感震停止機能の設定に切り替える。（切身ランプを点灯させる。）

❸ グリルタイマーの「＋」キー、「－」キーで、解除または、設定を切り替える。
例）『oF』にすると、感震停止機能は、解除されます。
※設定変更を決定するには、電源ボタンを押して電源を切るか、無操作で約30秒経つとブザー音『ピー』でお知らせし、表示されている時間に設定されます。

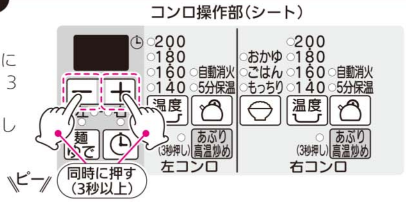



## リセット機能

・初期設定（工場出荷時）に戻す機能です。

○電源ボタンを押して電源を入れ、10秒以内にコンロタイマーの「＋」キーと「－」キーを、3秒以上同時押しする。
※イラストは高火力コンロが左タイプで説明しています。

コンロ操作部（シート）








取扱説明書 | HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉 HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉 | 110520100339 110520100340 | 13 | 15 | 01

# コンロを使う準備

## モードに応じた鍋の選びかた

| 鍋などの種類 | 煮もの など | 炒めもの 揚げものなど ※8（油の量：200mL以上） | 便利機能 温度キープモード ☞35 ※8（油の量：500～1000mL） | 湯わかしモード ☞37（水の量：500～2000mL） | 麺ゆでモード ☞39（水の量：500～3000mL） | 炊飯モード ☞41（ごはん：1～5合 おかゆ：0.5～1合） |
|---|---|---|---|---|---|---|
| アルミ製の鍋・文化鍋 | ○ | ○ | ○ | ○ ※4 | ○ ※5 深めのもの | ○ 深めのもの |
| ホーロー鍋・ステンレス製の鍋（厚手）（鍋底厚み2mm以上） | ○ | ○ | ○ | ○ ※4 | ○ ※5 深めのもの | ○ ※6 ※7 深めのもの |
| ステンレス製の鍋（薄手）（鍋底厚み2mm未満） | ○※1 | × | × | ○ ※4 | ○ ※5 深めのもの | ○ ※1 ※7 深めのもの |
| ステンレス製の無水鍋・ステンレス製の多層鍋 | ○※2 | ○ | × | ○ ※4 | ○ ※5 深めのもの | × |
| 鉄製の鍋・中華鍋・フライパン | ○ | ○ | ○ ※3 | × | × | × |
| 土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器 | ○※2 | × | × | × | × | × |
| やかん | ― | ― | ― | ○ ※4 | ― | ― |

**○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）**

※1：焦げつきがきつくなります。
※2：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　あぶり高温炒めモード（45ページ）にすると途中消火せず使用できます。
　　ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。
※3：中華鍋は底の平らな鍋を使用してください。
※4：必ずふたをしてください。
※5：麺ゆでを行うときは、ふたを外して使用してください。
※6：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※7：もっちりごはんモードは、ごはんモードに比べて焦げつきがきつくなります。
※8：揚げものの場合の油の量を示します。

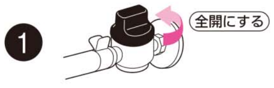
### 中華鍋を使うときのお願い

・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
・必ず取っ手を持って調理してください。





### ❶ ガス栓を全開にする



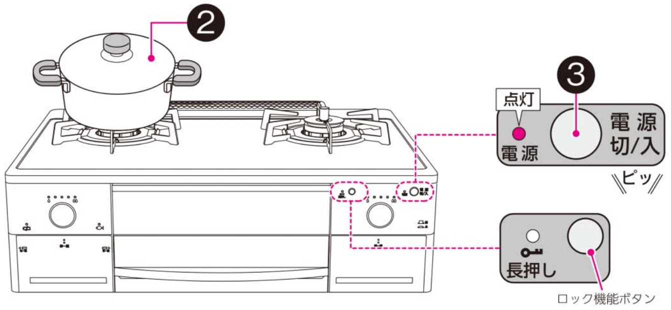

### ❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

**鍋などをごとくに置いていないと点火しません。**

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

### ❸ 電源ボタンを押す

・『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）




### ロック機能について

**小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、操作をロックすることができます。**

・電源が入っている状態で使用していないときに、ロック機能ボタンを**3秒以上押す**ことでロックの設定／解除ができます。

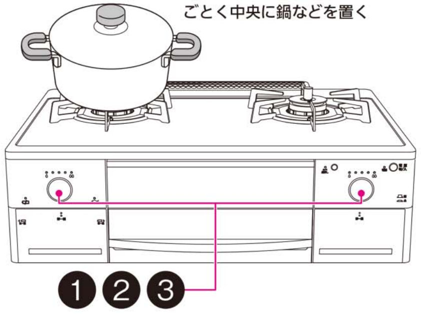
※ロック状態で電源を切っても（電源オートパワーオフしても）、ロックは解除されません。

取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201000339
1105201000340
13 | 16 | 01

# コンロの使いかた（基本操作）

※高火力コンロが左タイプで説明しています。

『コンロを使う準備』（29ページ）をよく読み、準備をする




◎コンロ使用時は、その場を離れない

**調理をするときのコツ**

**炒めもの（野菜炒めなど）、焼きもの（目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合は、1分程度予熱する。**

※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

**きんぴらごぼう、インスタント焼きそばなどは、あぶり高温炒めモードで調理する。（45ページ）**

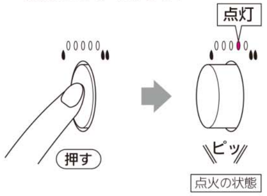
※水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

**揚げものは温度キープモードで調理する。（35ページ）**

※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

## ❶ 点火する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。



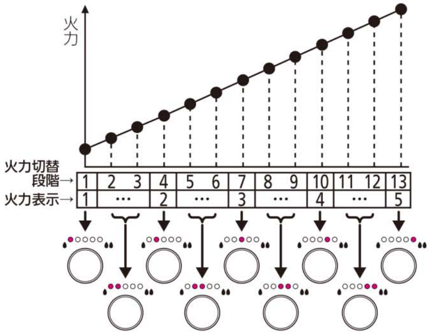
※高火力コンロは安全のため、火力表示4で点火します。

## ❷ 火力調節する

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

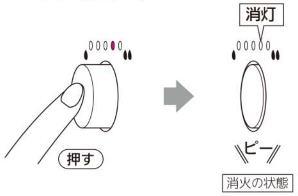
※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

・火力は13段階に調節が可能です。




## ❸ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。




※必ず火が消えたことを確認してください。

**ご注意していただきたいこと**

鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。
トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

**お願い**

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。
（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）
※突沸現象については、18ページを参照してください。

**お知らせ**

約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。（28ページ）





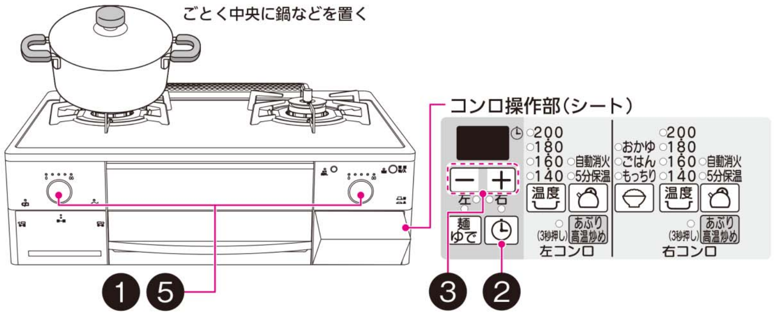
取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 17 01

# タイマーモード（全コンロ）

※高火力コンロが左タイプで説明しています。

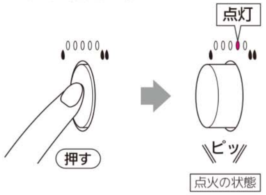
『コンロを使う準備』（29ページ）
をよく読み、準備をする

◎コンロ使用時は、その場を離れない

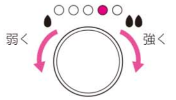



## ❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

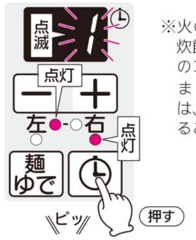



○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。



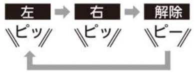

## ❷ コンロを選択する

○タイマーキーを押してください。




※火のついていないコンロと、炊飯、湯わかしモード使用中のコンロは選択できません。
また、麺ゆでモード使用時は、タイマーモードを使用することができません。

○押すたびに、次のように切り替わります。
（全てのコンロを使用している場合で説明しています。）




- 設定できるコンロは1カ所です。
- コンロタイマーの「＋」キー、「－」キーを押すか、約5秒たつと、タイマー表示が点灯に変わります。
- 高火力コンロが右側仕様の場合は、「左」と「右」のランプの点灯順が逆になります。

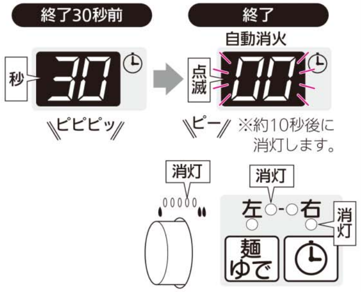
※設定を解除しても消火しません。

## ❸ タイマーを設定する

○＋、－キーを押して、タイマーを設定してください。

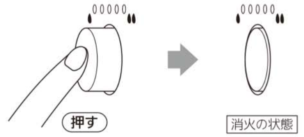
1分刻みで1～99分（最長）に設定できます。
※押し続けると、10分刻みで変わります。
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
※タイマーを取り消すときは、一旦消火してください。

## ❹ タイマーが終了すると、自動で火が消える




## ❺ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。










取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201000339
1105201000340
13 18 01

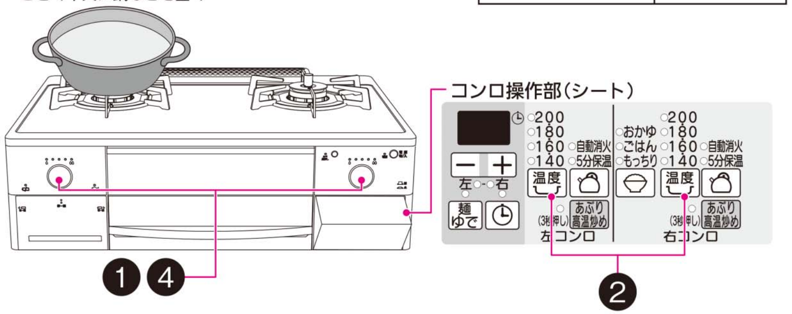
# 温度キープモード（全コンロ）

※高火力コンロが左タイプで説明しています。

『コンロを使う準備』(29ページ)
をよく読み、準備をする

| 適した鍋 | 適した油の量 |
|---|---|
| **直径**：18～24cm<br>**材質**：鉄、アルミ<br>**種類**：天ぷら鍋<br>中華鍋<br>（底が平らなもの） | 500～1000mL |

ごとく中央に鍋などを置く




◎コンロ使用時は、その場を離れない

## ご注意していただきたいこと

・油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
・油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
・焼きものの焦げの程度は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
※弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
※使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。
複数の揚げものをするときは、温度設定の低いものから調理してください。
※一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
※設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

## 焼きものにも便利

ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、温度キープモードの温度調節を使えば簡単です。ほどよい焦げ色に焼き上げます。

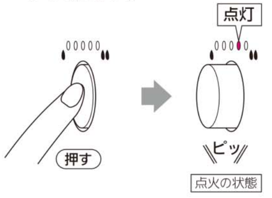
## 揚げもののコツ

次のような下ごしらえをすると、油の飛び散りをおさえることができます。

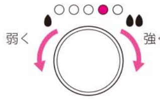
| | | |
|---|---|---|
| ・**イカ**<br>皮をむき、両面に切り目を入れる。 | ・**ししとう**（中が空洞の野菜など）<br>切り目を入れる。 | ・**ドーナツ**<br>生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。 |
| ・**エビ**<br>尾は先を切る。 | ・**うずら**（ゆで卵など）<br>串などで刺す。 | ・**魚介類や野菜など**<br>水分をふき取る。 |

## 1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。




○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。




※火力は鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
ただし、火力を弱火で使用しますと、機能が正しくはたらきません。

## 2 温度を設定する

○着火後すぐに温度キーを押してください。
（点火する前にも設定できます。）

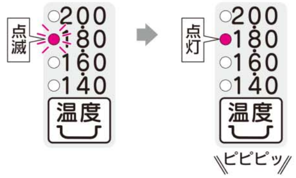
○押すたびに、次のように切り替わります。
10℃刻みで140～200℃に設定できます。

| 180℃ | 190℃ | 200℃ | 140℃ | 150℃ | 160℃ | 170℃ | 解除 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ○200 | ●200 | ●200 | ○200 | ○200 | ○200 | ○200 | ○200 |
| ●180 | ●180 | ○180 | ○180 | ○180 | ○180 | ●180 | ○180 |
| ○160 | ○160 | ○160 | ○160 | ●160 | ●160 | ●160 | ○160 |
| ○140 | ○140 | ○140 | ●140 | ●140 | ○140 | ○140 | ○140 |
| ピッ | ピッ | ピッ | ピッ | ピッ | ピッ | ピッ | ピー |

・設定すると表示が点灯し、数秒後に点滅に変わります。
設定温度になるまで点滅が続きます。
※調理中でも、温度の変更は可能ですが、設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。
※設定を解除しても消火しません。

## 3 調理する

○設定温度になると、点滅から点灯に変わり、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
調理を始めてください。



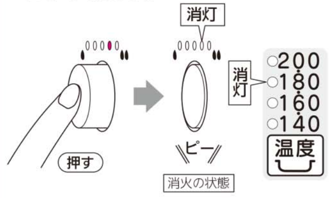

・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

**設定温度のめやす**

| | 140℃ | 150℃ | 160℃ | 170℃ | 180℃ | 190℃ | 200℃ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 揚げもの | | | | | | クルトン | クルトン |
| 揚げもの | | | | | 手作りコロッケ | 手作りコロッケ | |
| 揚げもの | | | | 冷凍食品（コロッケなど）、天ぷら | 冷凍食品（コロッケなど）、天ぷら | 冷凍食品（コロッケなど）、天ぷら | |
| 揚げもの | | | とりのからあげ、フライ、とんかつ | とりのからあげ、フライ、とんかつ | とりのからあげ、フライ、とんかつ | | |
| 揚げもの | | | ドーナツ、フリッター | ドーナツ、フリッター | | | |
| 焼きもの | | | ギョーザ、お好み焼き | ギョーザ、お好み焼き | ギョーザ、お好み焼き | | |
| 焼きもの | だし巻き、ハンバーグ<br>ホットケーキ | だし巻き、ハンバーグ<br>ホットケーキ | | | | | |

## 4 消火する

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。



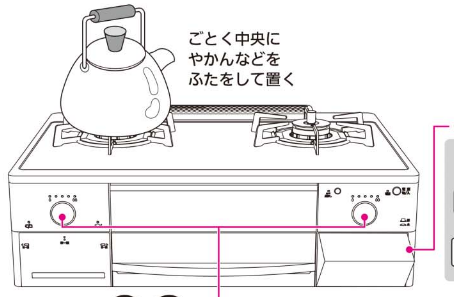

※必ず火が消えたことを確認してください。

# 湯わかしモード（全コンロ）

※高火力コンロが左タイプで説明しています。

『コンロを使う準備』(29ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央に
やかんなどを
ふたをして置く



コンロ操作部(シート)

❶ ❹ ❷

| 適した鍋 | 適した水の量 |
| --- | --- |
| やかん<br>底の平らな鍋 | 500～2000mL<br>※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに応じた水量(最大容量の6～7割)にしてください。 |

◎コンロ使用時は、その場を離れない

## ご注意していただきたいこと

- やかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
- 火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。
- お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。
- やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。

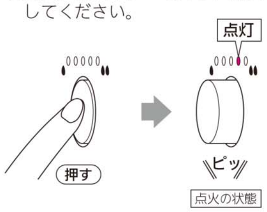
※水の量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。

## 湯わかしするときのお願い

- やかんや鍋にふたをする。
- やかんや鍋のふたの開閉はしない。
- やかんや鍋を動かさない。
- 水をかき混ぜない。
- 途中で水を入れたり具を入れない。
- 途中で火力を変えない。

## ❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。




○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

※火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
ただし、火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、機能が正しくはたらきません。

## ❷ 湯わかしを設定する

○着火後すぐに湯わかし設定をしてください。
（点火する前にも設定できます。）

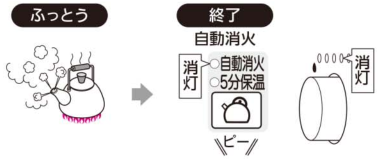
○押すたびに、次のように切り替わります。

※設定を解除しても消火しません。

## ❸ 自動で火が消える

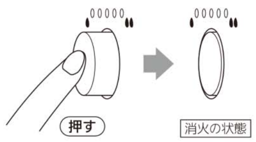
5分保温

自動消火




## ❹ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。










取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 20 01

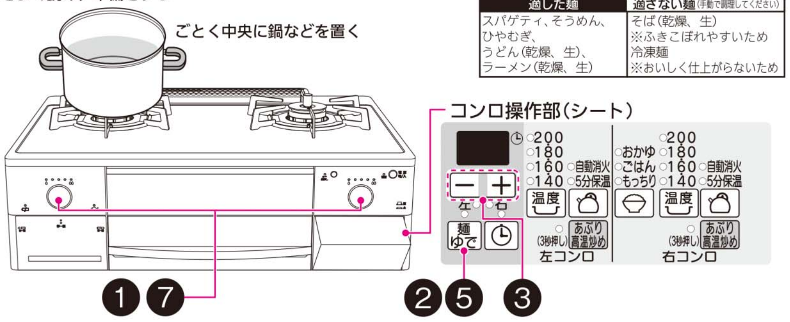
# 麺ゆでモード（全コンロ）

※高火力コンロが左タイプで説明しています。

**・麺ゆでモードは、火力を自動調節し、ふきこぼれを防ぐ機能です。お好みのゆで加減が必要な場合は、手動で調理してください。**

『コンロを使う準備』（29ページ）をよく読み、準備をする

| 適した鍋 | 適した水の量 |
|---|---|
| **直径：** 16～28cm<br>**種類：** アルミ製の鍋<br>ホーロー鍋<br>ステンレス製の寸胴鍋（厚手）<br>※深めのもの | 500～3000mL<br>（最大容量の約半分をめやすに）<br>※ふきこぼれを防ぐために、鍋の大きさに応じた水量（最大容量の約半分をめやす）にしてください。 |
| **適した麺** | **適さない麺**（手動で調理してください） |
| スパゲティ、そうめん、ひやむぎ、うどん（乾燥、生）、ラーメン（乾燥、生） | そば（乾燥、生）<br>※ふきこぼれやすいため<br>冷凍麺<br>※おいしく仕上がらないため |




◎コンロ使用時は、その場を離れない

**ご注意していただきたいこと**

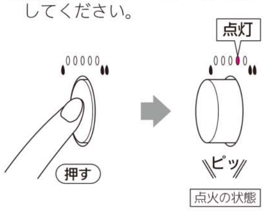
- 水量は、麺100gに対して水1000mLがめやすです。水量が多かったり少ない場合は、ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 火力は点火後、約10秒以内に鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
- 麺ゆで中は自動で火力を調節しますので、手動でひんぱんに火力を変えないでください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 必ず水から開始してください。お湯から開始すると、ゆで加減が弱くなる場合があります。
- ゆで時間は、調理食品袋のゆで時間をめやすに、お好みのゆで時間でゆでてください。
- ゆで不足の場合は、麺ゆでモードを使用せずに調理してください。
- 鍋の材質、形状、水の量などによりふっとうをお知らせするタイミングが異なる場合があります。
- 差し水をすると、わかし加減が弱くなったり、ゆで不足になる場合があります。
- 塩を入れる場合は、ふっとうのお知らせ後に入れてください。また、溶けるまでよくかき混ぜてください。ゆで不足になる場合があります。
- 野菜などを入れる場合は、麺と同時に入れてください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 粉がついているものは、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。
- ふっとう後、麺を入れて麺ゆでキーを押すと、設定変更および麺ゆでモードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。

**麺をゆでるときのお願い**

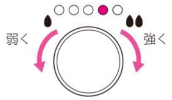
- ふっとうする前に麺を入れないでください。ふきこぼれる場合があります。
- 麺ゆで中は、必ず鍋のふたを外してください。ふきこぼれる場合があります。
- 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ふきこぼれ、飛び散り、焦げつきの原因になります。
- 麺ゆで中に具材などを入れると、ふきこぼれる場合があります。
- 連続して麺をゆでる場合は、一旦消火してから水を入れ替えてください。麺ゆでに使ったお湯を再利用する場合は、手動で調理してください。

## ❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。




○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。




※火力は点火後、約10秒以内に鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
鍋径に対して火力が強すぎると、ふきこぼれる場合があります。
また、約10秒を超えて火力調節すると、ゆで加減が弱くなる場合があります。

## ❷ コンロを選択する

○麺ゆでキーを押し、左右を選んでください。

※火のついていないコンロと、他のモード使用中のコンロは選択できません。
- 初期設定は、3分を表示します。
- 設定できるコンロは1カ所です。

○押すたびに、次のように切り替わります。
（全てのコンロを使用している場合で説明しています。）

- 高火力コンロが右側仕様の場合は、「左」と「右」のランプの点灯順が逆になります。

※設定を解除しても消火しません。

## ❸ 麺ゆで時間の設定をする

○「＋」キー、「－」キーを押し、麺ゆで時間を決めてください。

- 1分刻みで1～30分（最長）に設定できます。

※タイマー設定のしかたは、33ページを参照してください。

## ❹ ふっとう後、麺を入れる

- 保温に切り替わります。

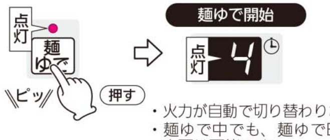
※麺ゆでキーを押すまで、約10秒おきにブザー報知を行います。
※麺ゆでキーを押さないまま、約5分経過すると自動消火します。お湯を使用して麺ゆでする場合は、手動で調理してください。

○麺をほぐしながら、入れてください。

- 野菜などを入れる場合は、麺と同時に入れてください。

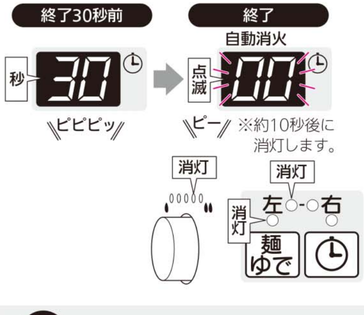
## ❺ 麺ゆでキーを押す

○麺ゆでキーを押してください。




- 火力が自動で切り替わります。
- 麺ゆで中でも、麺ゆで時間の変更は可能です。

## ❻ 自動で火が消える




※約10秒後に消灯します。

## ❼ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。

取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL 〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR 〈LW2170AR〉
1105201000339
1105201000340
13 21 01

# 炊飯モード（標準コンロ） 下準備

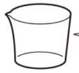
## ① お米を正確にはかる

・計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。

1回で炊ける量

| | |
|---|---|
| ごはん | 1〜5合 |
| 炊き込みごはん | 1〜4合 |
| おかゆ | 0.5〜1合 |

例）180mLの計量カップ



すり切りいっぱいで、お米1合です。

## ② お米をとぐ

・たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

・一度目のとぎ水はすぐに流す。
※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、乾いたお米が吸わないようにしてください。

・「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返す。
※といだあとのお米は、よく水を切ってください。
※お米をとぎ足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

## ③ お米に水を含ませる

### お米と水の量のめやす

・ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。
※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。
※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。

ごはん

| お米の量 | 水の量 |
|---|---|
| **1.0合**(150g)(180mL) | 約300mL |
| **1.5合**(225g)(270mL) | 約400mL |
| **2.0合**(300g)(360mL) | 約500mL |
| **2.5合**(375g)(450mL) | 約600mL |
| **3.0合**(450g)(540mL) | 約700mL |
| **3.5合**(525g)(630mL) | 約800mL |
| **4.0合**(600g)(720mL) | 約900mL |
| **4.5合**(675g)(810mL) | 約1000mL |
| **5.0合**(750g)(900mL) | 約1100mL |

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。（ごはんモード、もっちりごはんモード））

おかゆ

| お米の量 | 水の量 |
|---|---|
| **0.5合**(75g)(90mL) | 約700mL |
| **1.0合**(150g)(180mL) | 約1000mL |

※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

### お米を水に浸す時間

・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。（冬場は1時間程度）
※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかたくなります。
※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。
※一度水に浸したお米は砕けやすくなり、砕け米が混じることがあります。
砕け米、粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。



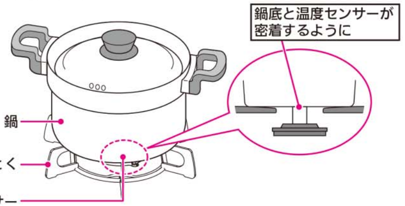


### 無洗米を炊くときのコツ

・1〜2回すすぐ。
※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。（冬場は1時間程度）
・水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
・よく混ぜて気泡をとばす。
※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

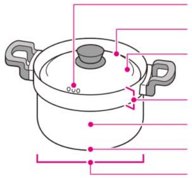
## ④ 鍋をセットする

・水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。




### 炊飯モードに適した鍋

・おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ。
※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。




※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどを起こし、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

**炊飯専用鍋を別売しています。**
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

| 炊飯モードに適した鍋 | 炊飯モード（ごはん：1〜5合 おかゆ：0.5〜1合） |
|---|---|
| 炊飯専用鍋（別売） | ○ |
| アルミ製の鍋、文化鍋 | ○ 深めのもの |
| ホーロー鍋、ステンレス製の鍋（厚手）（鍋底厚み2mm以上） | ○※1※3 深めのもの |
| ステンレス製の鍋（薄手）（鍋底厚み2mm未満） | ○※2※3 深めのもの |
| ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋 | × |
| 土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス容器 | × |

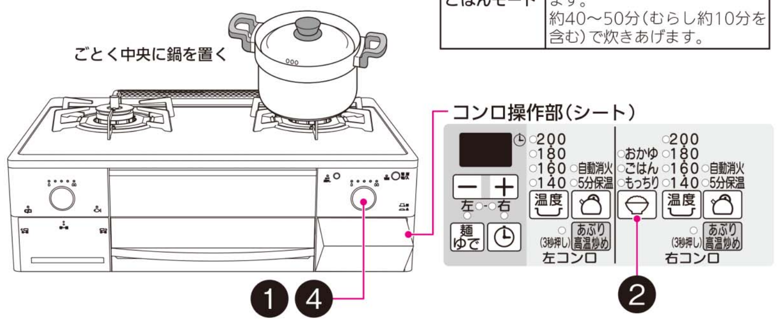
○：**適しています。**
×：**適していません。**（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※2：焦げつきがきつくなります。
※3：もっちりごはんモードは、ごはんモードに比べて焦げつきがきつくなります。

# 炊飯モード（標準コンロ）

※高火力コンロが左タイプで説明しています。

『コンロを使う準備』(29ページ)
『炊飯モード 下準備』(41ページ)
をよく読み、準備をする

| ごはんモード | 通常の炊飯モードです。<br>約30～40分（むらし約10分を含む）で炊きあげます。 |
|---|---|
| もっちり<br>ごはんモード | もちもちとした食感に炊きあげます。<br>約40～50分（むらし約10分を含む）で炊きあげます。 |




◎コンロ使用時は、その場を離れない

## ご注意していただきたいこと

- エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように風向を調節してください。
- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間を経過すると設定変更および炊飯モードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。
- 炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
- ごはん、もっちりごはんの場合は、消火後むらし（約10分）を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。また、白米に比べ焦げやすくなります。

## おかゆについて

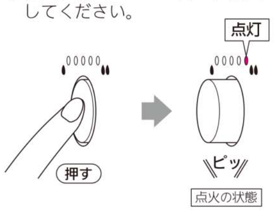
**おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。**

※ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、下記を参考に手動で調理してください。
※おかゆの味付けは、自動消火してから行ってください。最初から、または炊飯途中に調味料や具を入れると、うまく炊けない場合があります。

ごはんからおかゆの炊きかた（2人分（茶わん約2杯分：300g）の例）
（1）冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
（2）鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ、強火で炊く。
（3）煮立ったらアクを取り、弱火で10～15分炊く。
（4）消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

## ❶ 点火する

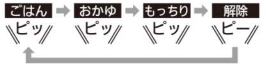
○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。




## ❷ 炊飯を設定する

○着火後すぐに炊飯を設定してください。
（点火する前にも設定できます。）

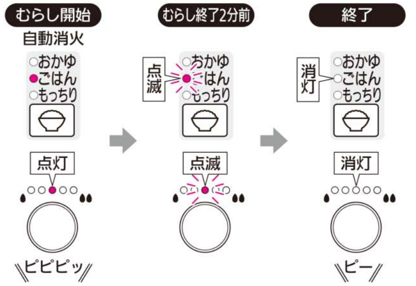
○押すたびに、次のように切り替わります。




※設定を解除しても消火しません。

## ❸ 自動で火が消える

**ごはん、もっちりごはん**

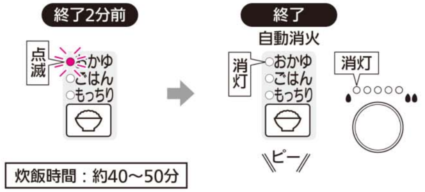



炊飯時間
ごはんモード：
約20～30分
もっちりごはんモード：
約30～40分

ごはんむらし時間：約10分

※むらし中に点火／消火ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザー音が鳴りません。

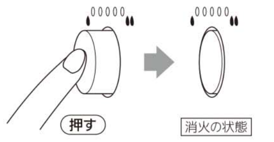
**おかゆ**




炊飯時間：約40～50分

## ❹ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。




※ごはん、もっちりごはんの場合は、むらし後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。



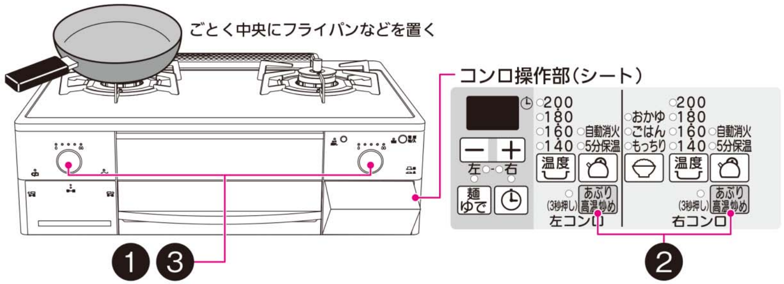
取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 23 01

# あぶり高温炒めモード（全コンロ）

・**直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)をする場合などは、あぶり高温炒めモードをお使いください。**
※海苔やスルメなどの直火調理(あぶりもの)をする場合は、電源を入れ、点火前にあぶり高温炒めを設定して、あぶってください。

※高火力コンロが左タイプで説明しています。

**『コンロを使う準備』(29ページ)をよく読み、準備をする**




◎コンロ使用時は、その場を離れない

**あぶり高温炒めモードとは**

通常時より高い温度まで調理できる機能です。あぶり高温炒めモードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※あぶり高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

**⚠警告**

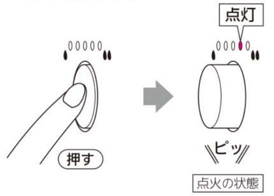
禁止
**あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない**
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が**発火し、火災の原因になります。**

**⚠注意**

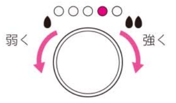
必ず守る
**直火調理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける**
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、**発火や途中消火、機器焼損の原因になります。**
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの**故障の原因になります。**

## ❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。

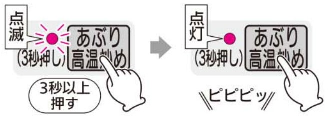



○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。




## ❷ あぶり高温炒めを設定する

○あぶり高温炒めキーを3秒以上押してください。(点火する前にも設定できます。)



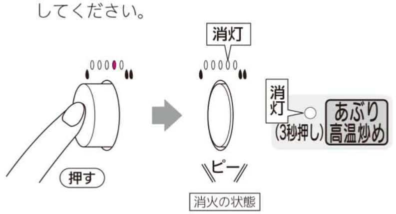

・あぶり高温炒めモードでは、タイマーモードを同時に使用できます。
「タイマーモード」(33ページ)を参照してください。

○取り消すときは、再度、あぶり高温炒めキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

## ❸ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、消火の状態にしてください。




※必ず火が消えたことを確認してください。

**お知らせ**

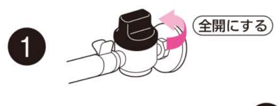
約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※使用中にあぶり高温炒めモードを解除して、さらに使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(28ページ)

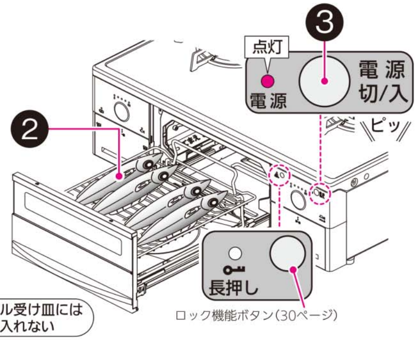
# グリルを使う準備

1 ガス栓を全開にする

2 調理物を入れて、
グリルとびらを閉める

3 電源ボタンを押す
・『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）



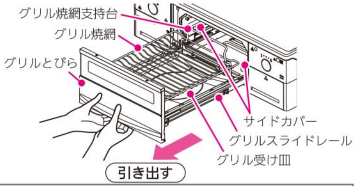

**⚠注意**

禁 止　**グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない**
炎や熱で、**やけどのおそれがあります。**

## グリルの開けかた

グリルスライドレールは取り外せません

・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。
※グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、グリルとびら、サイドカバーの取り外しかたは、61ページを参照してください。




**お知らせ**
・グリル焼網とグリル受け皿は、キズつけないように気をつけてください。キズがつくと、表面に施されたフッ素コート（グリル焼網）やクリアコート（グリル受け皿）がはがれる原因になります。

## 初めてグリルを使うとき

・梱包部材が入っていないか確認してください。
・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、サイドカバーとグリル焼網を取り出し、グリルとびらを閉め、強火（上火：「強」、下火：「強」）で約8分空焼きしてください。煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
消火した場合（タイマー表示部「02⇔_5」点滅表示）は、しばらく（約3分）待ってから再度点火してください。

**⚠注意**

必ず守る　**サイドカバーとグリル焼網の取り付けをするときは、グリルが冷えてから行う**
**やけどのおそれがあります。**

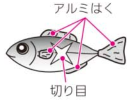
## 食材の準備

### 魚の下ごしらえ
・冷凍の魚はしっかりと解凍する。
・冷蔵の魚は常温でしばらくおく。
※しっかりと解凍して、常温にしておかないと、調理時間がかかり、生焼けになったり、安心・安全機能がはたらく場合があります。
・生魚は、水洗いしたあと、水気をよくふき取る。
・みそ漬けや、かす漬けの魚は、みそやかすをよくふき取る。

### 魚以外の下ごしらえ
・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れる。
・鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く。
※切り目や穴を開けずに焼いた場合、食材に火がついて、庫内で**発火するおそれがあります。**

### 塩焼きの下ごしらえ
材料にあった塩加減（魚の重量の2％程度）が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにする。
・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにする。
・川魚や、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふる。

### 姿焼きなどの場合
・尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包む。
・切り目を入れる。
※切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

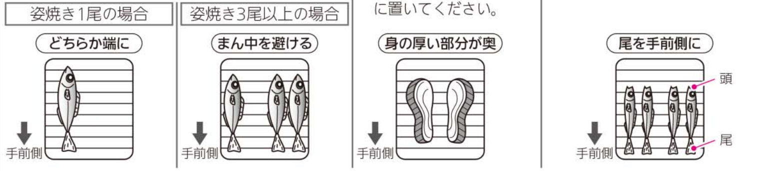



## 魚を焼くときは

### 姿焼きの場合
・魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

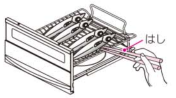
### 切身の場合
・皮側を上向きにし、身の厚い部分が奥になるように置いてください。

### ししゃもなどの小さな魚の場合
・尾が焦げやすいので、グリル焼網の手前側に置いてください。




## 魚を取るときのコツ

・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。




**お知らせ**
・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、魚や脂汚れがとれにくくなったり、コーティングがはがれる場合があります。交換部品（有料）として準備しております。
お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

**⚠警告**

禁 止　**グリル排気口の上に、ふきんやタオルなどをのせたり、ふさがない**
**グリル排気口の周りには、ものを置かない**
**火災や不完全燃焼の原因になります。**

禁 止　**脂が出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない**
アルミはくの上にたまった脂が**発火し、火災や機器損傷の原因になります。**
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。

**⚠注意**

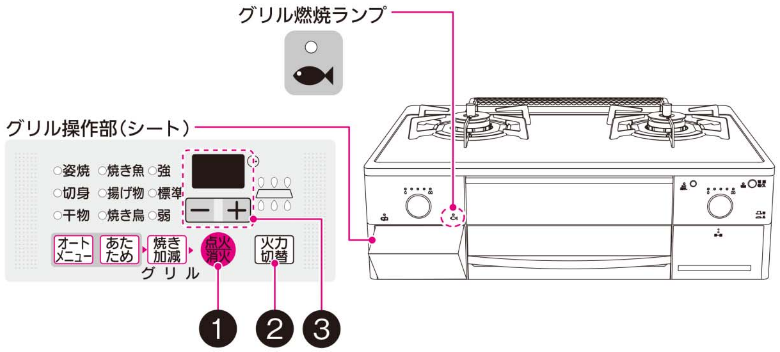
禁 止　**調理物を取るときなどは、必ず消火し、グリル部周辺に触れない**
とくにグリルとびらが熱くなっており、**やけどの原因になります。**




取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201000339
1105201000340
13 25 01

# グリルの使いかた（マニュアルグリル）

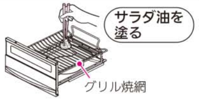
『グリルを使う準備』(47ページ)
をよく読み、準備をする




◎グリル使用時は、その場を離れない

**形くずれを防止するコツ**

2分程度予熱後、一旦消火してから、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
その後、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。（詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。）




**⚠警告**

必ず守る

**鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱』にして焼くようにする**
**グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。**

**⚠注意**

必ず守る

**焼きすぎに注意する**
**魚に火がつき火災の原因になります。**
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火キーを押して消火してください。

**ご注意していただきたいこと**

- 連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
  グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合(タイマー表示部「02⇔_5」点滅表示)は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
- 脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

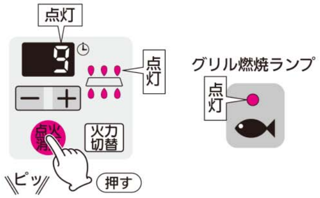
**次の魚は、とくに焼きすぎに注意してください。**

- **干物や、脂分の多い魚(にしん、塩さばなど)**
  発火しやすいので、調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。
- **小魚の干物(めざし、うるめなど)**
  焼き時間のめやすは2〜3分です。（グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。）

焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

## ❶ 点火する

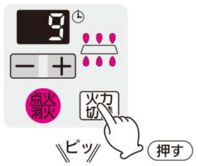
○点火／消火キーを押し、点火してください。



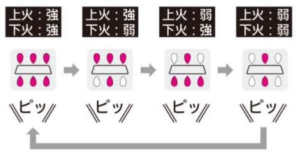

○着火すると、グリルタイマーがスタートします。
※グリル庫内の温度に応じて、6〜9分を自動的に設定します。（設定は変更できます。）
※グリルタイマーは安全のため、解除できません。

## ❷ 火力切替をする

○火力切替キーを押し、火力切替をしてください。




○押すたびに、次のように切り替わります。

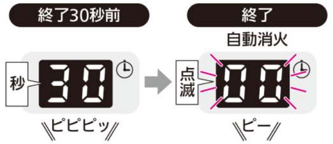



## ❸ タイマーを設定する

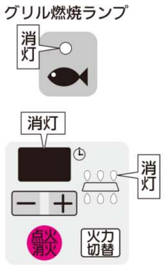
○「＋」キー、「－」キーを押し、タイマーを設定してください。

1分刻みで1〜18分(最長)に設定できます。
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
※連続使用可能時間は18分です。

## ❹ タイマーが終了すると、自動で火が消える




※約10秒後に消灯します。







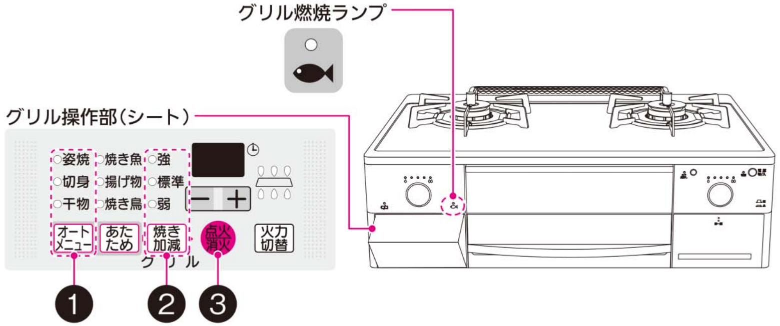



取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201000339
1105201000340
13 26 01

# グリルの使いかた（オートメニューモード①）

・オートメニューモードは魚専用です。
　オートメニュー調理ができる魚の例は、53ページを参照してください。

『グリルを使う準備』(47ページ)
『グリルの使いかた(オートメニューモード ②)』(53ページ)
をよく読み、準備をする




◎グリル使用時は、その場を離れない

## ⚠注意

・**魚などの焼けかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(49ページ)で焼く**
　その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
　焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**

必ず守る

・**みりん干しやみりんづけなど焦げやすいもの、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いものは、オートメニューモードを使用しない**
　焼けすぎにより焦げがひどくなり、**発火のおそれがあります。**

禁止

## 使いかたのお願い

・機器が正しい調理時間を予測するため、下記のことをお守りください。
　※魚以外は、マニュアルグリルで焼く。
　※予熱しない。
　※オートメニューモード使用中は、グリルとびらを開けない。
　※種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない。
・連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、オートメニューモードを受けつけない場合があります。
　オートメニューキーを押すとブザー音『ピピー』と、タイマー表示部『H』(点滅)でお知らせします。
　しばらく(約3分)待ってから使用してください。
　※すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル(49ページ)で様子を見ながら焼いてください。
・調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。
　余熱で焦げることがあります。

## ① メニューを設定する

○オートメニューキーを押し、メニューを設定してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

切身 → 姿焼 → 干物 → 解除
ピッ　ピッ　ピッ　ピー

## ② 焼き加減を設定する

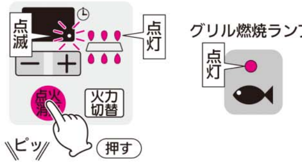
○焼き加減キーを押し、焼き加減を設定してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

標準 → 強 → 弱
ピッ　ピッ　ピッ

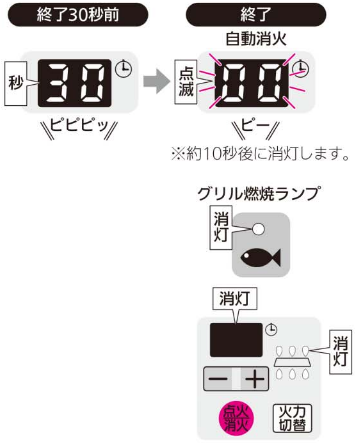
## ③ 点火する

○点火／消火キーを押し、点火してください。




・機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。
　(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)
・設定後は、自動的に火力を切り替えます。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更と、火力切替はできません。

## ④ タイマーが終了すると、自動で火が消える



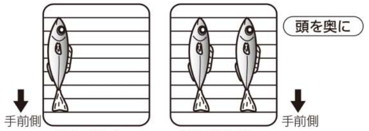
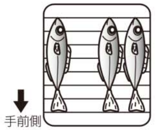
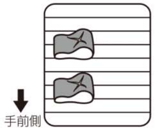
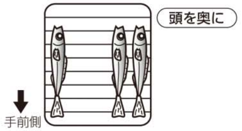





取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201000339
1105201000340
13 27 01

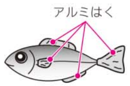
# グリルの使いかた（オートメニューモード②）

魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。
［魚の種類と焼き加減のめやす］

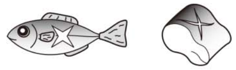
| オートメニュー | 焼き加減 弱 | 焼き加減 標準 | 焼き加減 強 | 魚の置きかた |
|---|---|---|---|---|
| 姿焼 | ※さんま<br>1～5尾（1尾 180g以下） | ※さんま<br>1～5尾（1尾 180g以上）<br>※あじ<br>1～5尾（1尾 200g以下）<br>鯛<br>1尾（1尾 250g以下） | ※あじ<br>1～5尾（1尾 200g以上）<br>鯛<br>1尾（1尾 250g以上） | <br>1尾の場合 端に置く<br>2尾の場合 均等に置く<br><br>3尾以上の場合、中央の魚（裏面）の焼き加減が浅くなるため、中央をあけ、左右どちらかに寄せて置く |
| 切身 | ぶり照り焼き<br>1～6切（1切 80g程度）<br>さわらみそ漬け<br>1～6切（1切 80g程度） | さば切身<br>1～6切（1切 80g程度）<br>鮭切身<br>1～6切（1切 80g程度） | さば切身<br>1～2切（1切 150g程度）<br>太刀魚<br>1～6切（1切 80g程度） | <br>身の厚い部分を奥に置く<br><br>小さい切身は、身の薄い部分を外側にして左右どちらかに置く |
| 干物 | ししゃも<br>約10尾<br>さんま開き<br>1～2枚（1枚 100g程度） | あじ開き<br>1～4枚（1枚 70g程度）<br>干しかれい<br>1～2枚（1枚 120g程度）<br>ほっけ開き<br>1～2枚（1枚 180g以下） | ほっけ開き<br>1～2枚（1枚 180g以上） |  |

**ポイント**

尾やヒレをきれいに焼く
- 多めに塩をつける
- アルミはくで包む




火通りをよくする
- 皮面に切り目を入れる



みそ漬け、照り焼きをきれいに焼く
- 表面のみそやタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する

**ご注意していただきたいこと**
- 干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています。
- 脂のりがよい場合は焦げやすくなります。

**厚みのある魚の場合のお願い**
- 厚みのある魚など（切身2.5cm、姿4cmを超えるもの）は中まで火が通りにくいので、マニュアルグリル（49ページ）で様子を見ながら焼いてください。

※さんま、あじを5尾焼くと、中央の魚（裏面）の焼き加減が浅くなります。
1～4尾で焼くことをおすすめします。

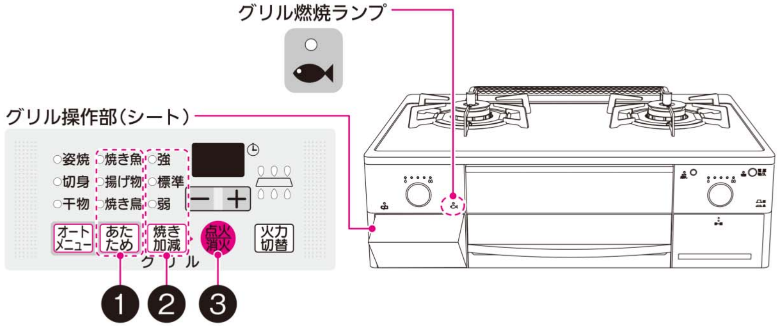


取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 28 01

# グリルの使いかた（あたためモード①）

・**あたためモードは3種類（調理済みの、揚げもの、焼き魚、焼き鳥）のあたため調理ができます。**
あたため調理ができるメニューの例は、57ページを参照してください。

**『グリルを使う準備』（47ページ）**
**『グリルの使いかた（あたためモード②）』（57ページ）**
**をよく読み、準備をする**




◎グリル使用時は、その場を離れない

**使いかたのお願い**

・機器が正しい調理時間を予測するため、下記のことをお守りください。
※あたためモードは、調理済みの、揚げもの、焼き魚、焼き鳥のあたため専用のため、あたため以外には、使用しない。（解凍調理には、適していません。）
※予熱しない。
※あたためモード使用中は、グリルとびらを開けない。
※種類や大きさの異なる料理の同時あたためには使用しない。
・連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、あたためモードを受けつけない場合があります。
あたためキーを押すとブザー音『ピピー』と、タイマー表示部『H』（点滅）でお知らせします。
しばらく（約3分）待ってから使用してください。
※すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル（49ページ）で様子を見ながら焼いてください。
・消火後もグリル庫内の余熱を利用するメニューがありますので、あたため調理終了のお知らせがあるまで、グリルとびらは開けないでください。ただし、あたため調理終了のお知らせ後は、すぐに調理物を取り出してください。余熱で焦げることがあります。
・あたため足す場合は、マニュアルグリル（49ページ）で火力を上火：弱、下火：弱で様子を見ながら、あたためてください。
・あためる料理の大きさ、形、量、置きかたによって、できあがり具合が異なります。
大きめの料理は半分に切るとあたたまりやすくなります。
・高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。とくに、表面の凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分を取ってお召し上がりください。
・冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あたたまりにくい場合があります。
・ブリの照り焼きや、うなぎのかば焼き、焼き鳥などは、タレを軽くキッチンペーパーなどでふき取ってからあたためると焦げにくくなります。

## ① メニューを設定する

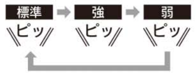
○あたためキーを押し、メニューを設定してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

## ② 焼き加減を設定する

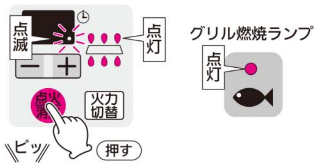
○焼き加減キーを押し、焼き加減を設定してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。



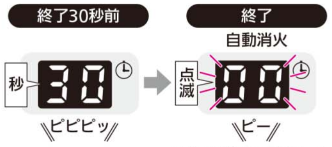

## ③ 点火する

○点火／消火キーを押し、点火してください。

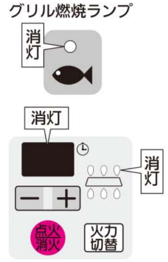



・機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。
（残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。）
・設定後は、自動的に火力を切り替えます。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更と、火力切替はできません。

## ④ タイマーが終了すると、自動で火が消える




※約10秒後に消灯します。




※余熱を利用するメニューの場合は、自動消火時にグリル燃焼ランプと火力表示ランプが消灯します。



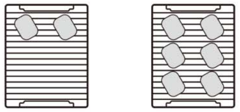
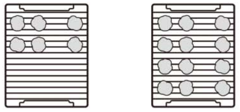
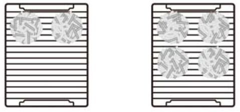
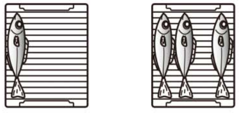
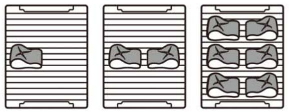
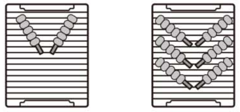




取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201100339
1105201100340
13 29 01

# グリルの使いかた（あたためモード②）

あたためキーで3種類（調理済みの、揚げもの、焼き魚、焼き鳥）のあたため調理ができます。
[メニューと焼き加減のめやす]

| あたため | メニュー | 置きかた | 焼き加減 |
|---|---|---|---|
| 揚げもの | コロッケ 調理のめやす：約5〜8分 |  手前側 | 強 |
| | から揚げ 調理のめやす：約3〜6分 |  手前側 | 標準 |
| | かき揚げ 調理のめやす：約2〜4分 |  手前側 | 弱 |
| 焼き魚 | あじ姿焼きなど 調理のめやす：約7〜11分 |  手前側 | 強 |
| | さば、鮭切り身など 調理のめやす：約5〜8分 |  手前側 | 標準 |
| | ぶりの照り焼きなど 調理のめやす：約4〜8分 | | 弱 |
| 焼き鳥 | 焼き鳥など 調理のめやす：約3〜8分 |  手前側<br>※竹串は、こげたり燃えたりする場合があるため、竹串の持ち手部分を中央に寄せたり、アルミはくを巻いたりしてください。 | 強（大きめ(1切10g)の塩焼きなど）<br>標準（小さめ(1切6g)の塩焼きなど）<br>弱（タレ付きなど） |



# お手入れ（その前に）

**⚠注意**

必ず守る

- **お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う**
  **とくにグリル排気口の内側（奥側）、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する**
  やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- **機器の電源を「切」にする**
  誤って点火／消火ボタン、点火／消火キーを押すと、やけどの原因になります。
- **お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する**
  火災の原因になります。

## お手入れ道具、洗剤について

| | | |
|---|---|---|
| 使って よい | スポンジたわし、やわらかい布、やわらかい歯ブラシ、台所用中性洗剤 | トッププレートのみ：ガラストップ用クリーナー LP 0125A（別売部品）、クリームクレンザー、メラミンスポンジ ※トッププレート以外には使用しないでください。<br>ステンレス製のごとく・バーナーキャップカバーのみ：ステンレス用クリーナー LP 0127A（別売部品） ※ステンレス製のごとく・バーナーキャップカバー以外には使用しないでください。 |
| 使ってはいけない | **キズの原因になるもの** ナイロンたわし、亀の子たわし、金属たわし、スポンジたわし裏面、クレンザー、ミガキ粉、硬い歯ブラシ | ※部品、ガラス、ホーロー、フッ素コート、クリアコートや塗装の表面にキズがつき、はがれ、欠け、変色、変質、さび、割れの原因になります。 |
| | **変質の原因になるもの** 漂白剤、酸性洗剤、アルカリ性洗剤、シンナー、ベンジン、アルコール、弱酸性洗剤、弱アルカリ性洗剤 | ※部品、ホーロー、フッ素コート、クリアコートや塗装の表面が変質し、はがれ、変色、さび、樹脂部品の割れの原因になります。 |
| | **キズ、変質の原因になるもの** 歯みがき粉、クリームクレンザー、重曹 | ※表面の変質、キズ、変色、さび、樹脂部品の割れの原因になります。 |
| | **故障の原因になるもの** スプレー式洗剤 | ※直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。 |
| | **火災の原因になるもの** 可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤 | ※引火するので、**絶対に使用しないでください。** |

## お手入れするときのお願い

※ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなります。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
※バーナーキャップ、ごとく、バーナーリングカバー、グリル排気口カバー、グリル部品（グリルとびら、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバー）は外せます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

## ステンレス製の部品について

- ごとくおよびバーナーキャップカバーの材質として、ステンレスを採用しています。
- ステンレスは、その美しさに加えて錆や腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
- コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップカバーとも変色しますが、これは異常ではありません。
  専用のステンレス用クリーナー（別売部品）で、お手入れすることができます。（ごとくの先端部分などは、高温となるため変色が残ります。）

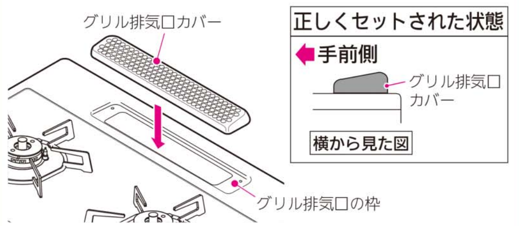
※コンロを使用すると再度変色します。

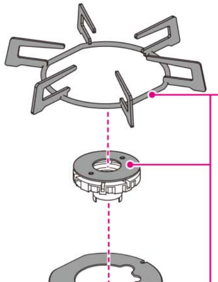
# お手入れ（部品の取り外しと取り付け）（コンロ部）

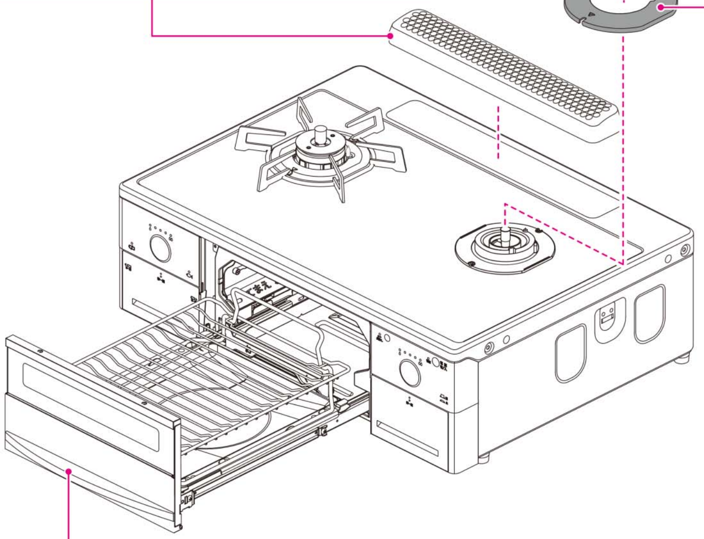
◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する

## グリル排気口カバー

・グリル排気口カバーとグリル排気口の枠の形状を合わせて、浮きがないように取り付けてください。
※グリル排気口カバーを正しく取り付けないと、グリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。



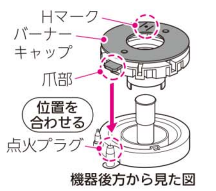





グリル部の取り付けと取り外しは、61～62ページ参照。

## バーナーキャップ、バーナーリングカバー、ごとく

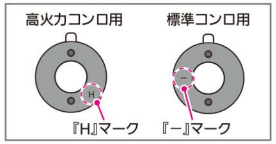
### バーナーキャップ



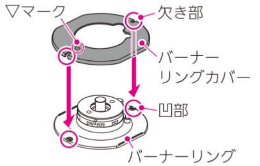

・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。（点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。）

※高火力コンロ用と標準コンロ用がありますので、取り付けに注意してください。高火力コンロ用には『H』マーク、標準コンロ用には『ー』マークを表示しています。

バーナーキャップの形状

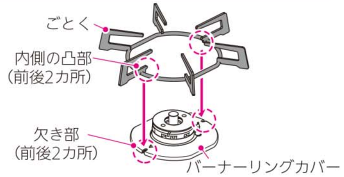



### バーナーリングカバー




・▽マークを手前にし、欠き部（前後2カ所）をバーナーリングの凹部（前後2カ所）に合わせて、浮きがないように取り付けてください。

### ごとく




・ごとく内側の凸部（前後2カ所）を、バーナーリングカバーの欠き部（前後2カ所）に入れて、浮きがないように取り付けてください。

## ⚠注意

必ず守る

**バーナーキャップは正しく取り付ける**
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、
・点火しない場合があります。
・炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
・**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

バーナーキャップの浮き　　バーナーキャップの裏返し

必ず守る

**ごとくとバーナーリングカバーは、正しく取り付ける**
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、**鍋の転倒によるやけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

ごとくの浮き　　ごとくの裏返し　　バーナーリングカバーの浮き　　バーナーリングカバーの裏返し

**お知らせ**

・バーナーキャップ、バーナーリングカバー、ごとくは消耗部品です。
バーナーキャップは、変形すると炎がふぞろいになります。また、ごとくは、ツメ部がグラグラしていると、鍋などの転倒の原因になりますので、交換してください。
交換部品（有料）として準備しております。
お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

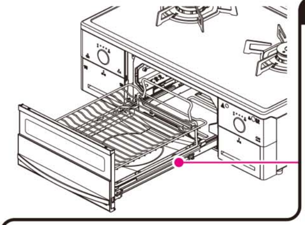






取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 31 01

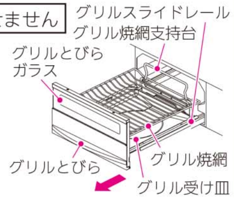
# お手入れ（部品の取り外しと取り付け）（グリル部）



## グリル部の取り外しかた

グリルスライドレールは取り外せません

※グリル使用直後はグリルとびらやグリルとびらガラス、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網、グリルスライドレールが熱くなっていますので注意してください。

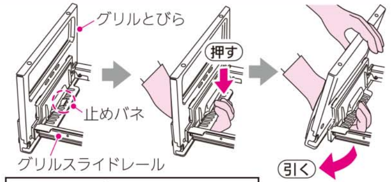


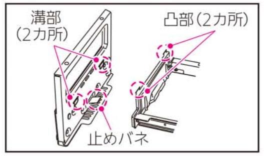

### グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿

①グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。
②グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿の**順に一つずつ**、手前側を浮かせながら取り外す。
※グリル受け皿を取り外すときは、グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。

### グリルとびら

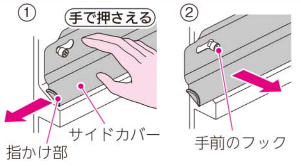
・グリルスライドレールとグリルとびらを固定している止めバネを押し下げ、もう片方の手を添えながら、手前に引く。
※グリル焼網支持台をセットした状態では、グリルとびらは正しく取り外すことができません。
※無理な取り外しにより、強い力を加えると、溝部（2カ所）、凸部（2カ所）、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。
※グリルスライドレールは取り外せません。

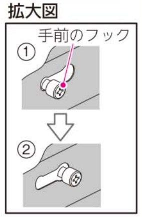



### サイドカバー

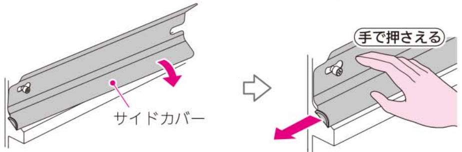
①指かけ部を持って、もう片方の手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ手前に引き出す。
②サイドカバーを手前のフックから取り外す。
※サイドカバーは、（左）（右）があります。
※図は、サイドカバー（左）の場合です。サイドカバー（右）も同様に取り外してください。




### サイドカバーが取り外しにくいとき

・引き出す際、サイドカバーが奥のフックから外れると、グリル内側に傾き、引き出しにくくなる場合があります。傾いたときは無理に引き出さず、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にして引き出してください。




サイドカバーがグリル内側に傾いた状態



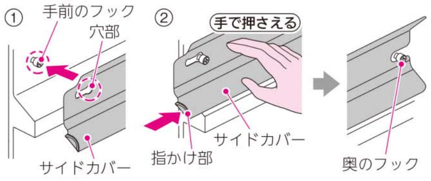


◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、スムーズに開閉できることを確認する

## グリル部の取り付けかた

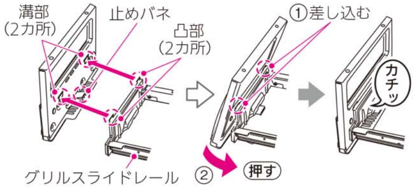
### サイドカバー

①手前のフックに穴部を引っかける。
②指かけ部を持って、もう片方の手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ奥に押しながら、奥のフックに切り欠き部を差し込む。
※サイドカバーは、（左）（右）がありますので、注意してください。
指かけ部に“**てまえ左**”または“**てまえ右**”と表示しています。
※図は、サイドカバー（左）の場合です。サイドカバー（右）も同様に取り付けてください。



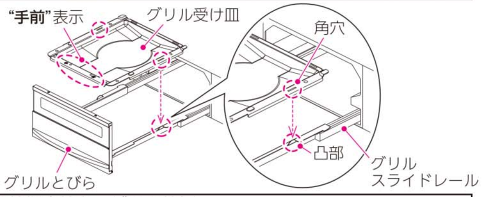

### グリルとびら

①グリルとびらの溝部（2カ所）に、グリルスライドレールの凸部（2カ所）を差し込む。
②とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。
※グリル焼網支持台を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り付けできません。
※無理な取り付けにより、強い力を加えると、溝部（2カ所）、凸部（2カ所）、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。



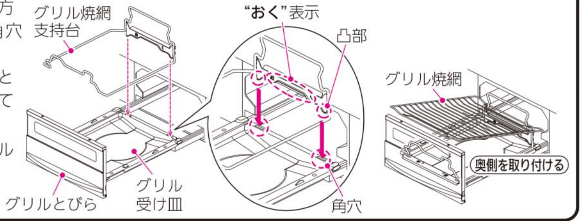

### グリル受け皿

・グリルスライドレールの凸部（左右）にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
※“**手前**”と表示している方をグリルとびら側にしてください。




### グリル焼網支持台、グリル焼網

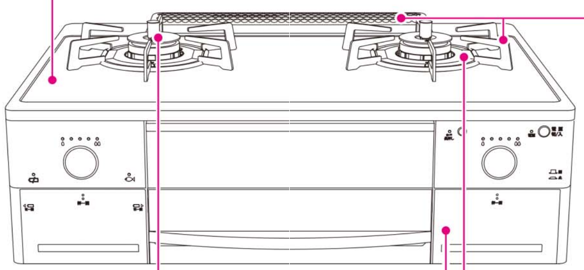
・グリル焼網支持台の凸部（後方2カ所）をグリル受け皿の角穴（後方2カ所）に差し込む。
※グリル焼網支持台は、“**おく**”と表示している方を機器側にしてください。
・グリル焼網の奥側から、グリル焼網支持台に取り付ける。




グリルとびらが閉まりにくい場合やこすれる音がした場合は、サイドカバー、グリルとびら、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網が正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、再度きっちりと取り付けてください。

# お手入れ（コンロ部）

◎お手入れは、
・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認する



## トッププレート

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
　または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されますと、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。

### 取れにくい汚れのとき

・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。

※クリームクレンザーは常用しないでください。
　また、ガラス部以外には使用しないでください。
　（塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。）

**お願い**

トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。
貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

## バーナー部

### バーナーキャップ

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**
※バーナーキャップカバーが変色した場合のお手入れは、専用のステンレス用クリーナー（別売部品）をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ってください。ステンレス用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますとバーナーキャップ本体の腐食や変色、炎口づまりの原因になります。（ごとくも同様にしてください。）

### 取れにくい汚れのとき

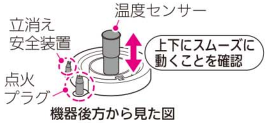
・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

### 目づまりしたとき

・凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
　こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
※目づまりや汚れは、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

### 点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。
※温度センサーをお手入れするときは、片手を添えてください。
※洗剤などは使用しないでください。
※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。




**⚠注意**

必ず守る
**温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する**
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が**発火する場合があります。**
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**
密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

## ごとく、グリル排気口カバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。
※ごとくが変色した場合のお手入れは、専用のステンレス用クリーナー（別売部品）を使用してください。（ステンレス用クリーナーでのお手入れのしかたは、63ページ（バーナー部）を参照してください。）

### 取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

### それでも汚れが取れないとき

・煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。
　水を入れた大きめの鍋に、ごとくやグリル排気口カバーを入れ、約30分加熱し、冷ましてから水洗いして、水気をふき取ってください。

※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※取り出すときは、**やけどなどに注意してください。**
※ごとく、グリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。

## バーナーリングカバー

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

### 取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

## 機器表面、操作部

・乾いた布でよくふいてください。

### 取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

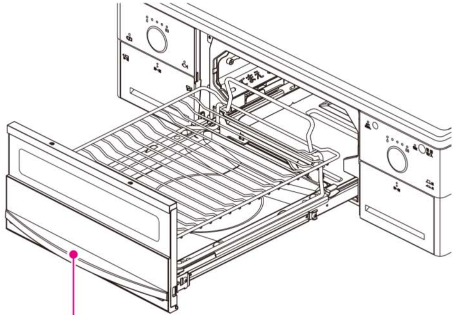




取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13
33
01

# お手入れ（グリル部）

◎お手入れは、
　・機器が冷えていることを確認する　・ガス栓を閉める　・機器の電源を『切』にする　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、スムーズに開閉できることを確認する

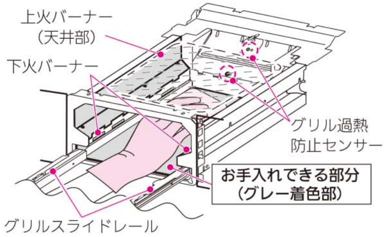


### グリルとびら、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿・サイドカバー

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
　または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、フッ素コート（グリル焼網）やクリアコート（グリル受け皿）のはく離の原因になったり、脂汚れで**発火することがあります。**
※グリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

### グリル庫内（側部、底部）、グリルスライドレール

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
　または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※グリル庫内天井部の燃焼部（上火バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。また、側部の燃焼部（下火バーナー）の奥には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてあるので触らないでください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。




調理プレート、グリルプレート（別売部品）のお手入れについては、調理プレートクッキングブック、グリルプレートクッキングブックを参照してください。

－Ⅱ-34－



# よくあるご質問 ①

### とくに多いご質問です

| ご質問 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|
| ・電源が入らない<br>・電池交換サインが点滅している | **乾電池が消耗しているためです。**<br>**乾電池を交換してください。**<br>乾電池を交換する（電池交換サイン点滅）めやすは6ヶ月～1年程度です。 | 25 |
| ・火がつかない | **鍋なし検知機能がはたらいているためです。**<br>鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。<br>鍋などを置いて、点火してください。 | 24 |
| ・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする | **安心・安全機能がはたらいているためです。**<br>高温になり過ぎることを防止するために、自動的に火力を調節したり、自動消火します。<br>※弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。 | 23 |
| ・あぶり高温炒めモードを使用しているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする | **安心・安全機能がはたらいているためです。**<br>鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。<br>また、約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。<br>※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。 | 45 |

| | ご質問 | 詳細の番号 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|---|---|
| 全体 | 点火すると他のバーナーも、スパーク（パチパチ）する | － | 1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。<br>異常ではありません。 | － |
| | 点火しない<br>ご質問の詳細<br>① 点火しない<br>② 点火しにくい<br>③ スパーク（パチパチ）しない<br>④ 点火してもすぐ消える | ①②③④ | 乾電池が消耗しています。<br>新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。 | 25 |
| | | | バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。 | 15・20 |
| | | | アルミはく製しる受けはご使用できません。<br>使用しないでください。 | 10 |
| | | | 煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。 | 63 |
| | | ①② | ガス栓を閉めていると点火できません。<br>ガス栓を全開にしてください。 | 30・47 |
| | | | 長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。 | － |
| | | | 鍋を置いてください。鍋を置かないと点火しません。 | 24・30 |
| | | | 鍋底のへこみが大きな（4mm以上）鍋を使用しますと、温度センサーが正しく密着しません。<br>底がへこんでいない鍋を使用してください。 | 6・10 |



取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201003 39
1105201003 40
13 34 01

# よくあるご質問 ②

**全体**

| ご質問 | 詳細の番号 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| **点火しない**(続き)<br>ご質問の詳細<br>① 点火しない<br>② 点火しにくい<br>③ スパーク(パチパチ)しない<br>④ 点火してもすぐ消える | ①③ | 電源が入っているか確認してください。<br>電源を入れないとすべての操作を受け付けません。 | 5・30・47 |
| | ①③ | ロックされていると点火できません。<br>ロックを解除してください。 | 30 |
| | ② | グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。<br>異常ではありません。 | – |
| | ④ | 温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく(グリルは約3分)待ってから、再度点火してください。 | – |
| **炎の状態がおかしい**<br>ご質問の詳細<br>① 炎が安定しない<br>② 炎が黄色い、赤い<br>③ 異常音をたてて燃える、消える<br>④ 炎が均一でない<br>⑤ 使用中炎が消える<br>⑥ 鍋にすすがつく | ①②③④ | バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。<br>お手入れしてください。 | 63 |
| | ⑤⑥ | バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。 | 15・20 |
| | ①②③④⑤ | 風が吹き込んだり、エアコンや扇風機の風などがコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。 | 12・15 |
| | ②④⑤⑥ | アルミはく製し る受けはご使用できません。<br>使用しないでください。 | 10 |
| | ②⑤ | 使用中は換気してください。 | 12 |
| | ② | 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。 | – |
| | ② | グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。 | – |
| | ② | 火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。 | – |
| | ⑤ | 弱火の状態でグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。 | 18 |
| **すぐに消火しない** | – | バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。<br>異常ではありません。 | – |
| **強火になったとき、一瞬炎が大きくなる** | – | バーナー内のガスが一度に出されるためです。<br>異常ではありません。 | – |
| **複数のバーナーを連続で操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる** | – | 機器で動作する順番を設定しています。<br>異常ではありません。 | – |
| **電源が入りにくい(または入らない)** | – | お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く(約0.3秒)押してください。 | 5・30・47 |
| **電源が入っていないのに、火力表示ランプが点滅する** | – | 鍋などを置きっぱなしにすると、鍋を長時間置いているのか、温度センサーが故障しているのかを判断するため、自動的にセンサーチェックをします。 | 24 |

—Ⅱ-35—

**全体**

| ご質問 | 詳細の番号 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| **部品が変色する**<br>ご質問の詳細<br>① 表面が変色する<br>② ごとくが変色する<br>③ バーナーキャップが変色する<br>④ トッププレートに跡が付く | ①② | 酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。<br>中性洗剤以外の洗剤をご使用になると、変色する場合があります。 | 58 |
| | ②③ | ごとく先端は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。<br>※ごとく・バーナーキャップカバーには、ステンレス用クリーナーを使用してください。 | – |
| | ④ | トッププレートのごとく・バーナーリングカバーを取り付けている場所に、跡が付くことがありますが、ご使用上問題ありません。 | 17 |

**コンロ**

| ご質問 | 詳細の番号 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|---|
| **点火/消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する** | – | 点火/消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(最長約5秒)異常ではありません。 | – |
| **焼網が使えない** | – | 焼きなすやもちはグリルで調理してください。<br>グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しあぶり高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。 | 45 |
| **コンロ使用時の現象**<br>ご質問の詳細<br>① 調理中に消火する<br>② 油が高温になっていても自動消火しない<br>③ 点火してもすぐ消える<br>④ 自動で火力が変わる<br>⑤ 鍋底がひどく焦げついて消火する<br>⑥ 弱火になって1分後に消火する | ①②③④⑥ | 鍋の形状や材質が適しているか確認してください。 | 29 |
| | ①②③④⑥ | 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。<br>鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。 | 6・10・63 |
| | ①③ | 温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。<br>しばらく待ってから再度点火してください。 | 23 |
| | ①⑥ | 焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。<br>ホーロー製の鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。 | 23 |
| | ①⑥ | 鍋底が焦げついていないか確認してください。<br>焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。 | 23 |
| | ① | コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。<br>再度点火してください。 | 33 |
| | ① | 点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。 | 23 |
| | ① | 弱火の状態でグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。 | 18 |
| | ① | 冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。 | – |
| | ① | 無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。 | 29 |





取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201100339
1105201100340
13
35
01

# よくあるご質問 ③

## コンロ

### コンロ使用時の現象（続き）

ご質問の詳細
- ④ 自動で火力が変わる
- ⑤ 鍋底がひどく焦げついて消火する
- ⑥ 弱火になって1分後に消火する

| 詳細の番号 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|
| ④ | 鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。<br>弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。<br>弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。 | 23・45 |
| ④ | 調理中にフライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。 | 24・45 |
| ④ | 鍋を戻すと、安全のため、火力を段階的に戻します。異常ではありません。 | 24 |
| ⑤ | 鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。 | − |
| ⑥ | 火をつけたまま、鍋を上げた状態が約1分続くと自動消火します。 | 24 |

### 温度キープモード使用時の現象

ご質問の詳細
- ① 揚げものがうまくできない
- ② 温度設定表示が点滅のまま変わらない

| 詳細の番号 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|
| ① | 油の量は、500〜1000mLが適切です。<br>鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。 | 29・35 |
| ① | 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 | 6・10 |
| ② | 使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。 | 35・36 |

### 湯わかしモード使用時の現象

ご質問の詳細
- ① お湯がぬるい
- ② お知らせが遅い
- ③ ふきこぼれる

| 詳細の番号 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|
| ①②③ | 鍋が湯わかしに適しているか確認してください。 | 29・37 |
| ①②③ | 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 | 6・10 |
| ①②③ | 水の量は、500〜2000mLでやかんや鍋の最大容量の6〜7割が適切です。 | 29・37 |
| ①② | お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。 | 38 |
| ②③ | 加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。 | 38 |
| ① | 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。 | 38 |
| ① | エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、ふっとうする前に保温、消火する場合があります。風が当たらないように風向を調節してください。 | 12・15 |



## コンロ

### 麺ゆでモード使用時の現象

ご質問の詳細
- ① お湯がぬるい
- ② お知らせが遅い
- ③ ふきこぼれる

| 詳細の番号 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|
| ①②③ | 鍋が麺ゆでに適しているか確認してください。 | 29・39 |
| ①②③ | 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 | 6・10 |
| ①②③ | 水の量は、500〜3000mLで鍋の大きさに応じた水量（最大容量の約半分をめやす）が適切です。 | 29・39 |
| ①② | お湯から麺ゆでモードを使用した場合は、ゆで加減が弱めになります。 | 40 |
| ②③ | ふっとうするまでに鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。 | 40 |
| ① | 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前にふっとうのお知らせをする場合があります。 | 40 |
| ① | エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、ふっとうする前に保温、消火する場合があります。風が当たらないように風向を調節してください。 | 12・15 |
| ① | 塩を入れる場合は、ふっとうのお知らせ後に入れ、溶けるまでよくかき混ぜてください。 | 40 |
| ③ | 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。 | 40 |

### 炊飯モードで上手に炊飯ができない

ご質問の詳細
- ① ふきこぼれる
- ② ごはんがかたい
- ③ ごはんがやわらかい
- ④ ごはんが焦げる
- ⑤ 誤って途中で消火してしまった

| 詳細の番号 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|
| ①②③④ | 鍋が炊飯に適しているか確認してください。 | 29・42 |
| ①②③④ | 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 | 6・10・42 |
| ①②③④ | お米の量や水量を正しく計量してください。<br>※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。 | 41 |
| ①②④ | よく洗米してください。 | 41 |
| ①②④ | 無洗米を使用する場合は、1〜2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。 | 42 |
| ②③ | 銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。 | − |
| ②③ | エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。<br>風が当たらないように、風向を調節してください。 | 12・15 |
| ② | 洗米したあと必ず30分以上（冬場は1時間程度）、水に浸してください。 | 41 |
| ② | 炊飯途中にふたを開けると、うまく炊けない場合があります。 | 44 |
| ② | 消火したあと、約10分むらしが必要です。<br>むらしをしないとうまく炊きあがりません。 | 44 |
| ③ | むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。 | 44 |
| ④ | 炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。 | 44 |
| ⑤ | もう一度炊飯モードで炊いてください。<br>水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。（おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。） | 43 |



取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
1105201000339
1105201000340
13 36 01

# よくあるご質問 ④

| | ご質問 | 詳細の番号 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|---|---|
| グリル | 点火／消火キーから手を放してもスパーク（パチパチ）する | – | 点火／消火キーから手を放してもスパークが続きます。（最長約7秒）<br>異常ではありません。 | – |
| グリル | グリル使用時の現象<br>ご質問の詳細<br>① 焼けすぎる<br>② 焼け足りない<br>③ 焼きムラ<br>④ 煙が出る<br>⑤ オートメニューを受け付けない<br>⑥ 火力が変わる<br>⑦ 火力が変わらない<br>⑧ 調理中に消火する | ②③④⑦ | グリルとびらは確実に閉めてください。 | 47 |
| | | ①②③ | 調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。 | 48・53<br>54・57 |
| | | | マニュアルグリルは、調理物に合った火力に調節してください。 | – |
| | | ②③ | グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。 | 59 |
| | | ① | みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いてください。 | 48・54 |
| | | ② | 冷凍の魚はしっかりと解凍し、冷蔵の魚は常温でしばらく置いてください。 | 18・48 |
| | | ④ | 脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。<br>異常ではありません。 | 50 |
| | | | 初めてグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、グリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。 | 47 |
| | | | グリル庫内やグリル受け皿が汚れていないか確認し、お手入れしてください。<br>残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。 | 65 |
| | | ⑤ | 連続焼きなどでグリル庫内の温度が高くなりすぎるとオートメニュー、あたためモードは受け付けません。マニュアルグリルは受け付けますが、過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。グリル庫内が冷めるまで、しばらく（約3分）待ってから使用してください。 | 52 |
| | | ⑥ | オートメニュー、あたためモード使用時は、火力を自動的に切り替えます。異常ではありません。 | – |
| | | ⑦ | 高温になり過ぎることを防止するために、自動的に火力を調節します。<br>※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。 | – |
| | | ⑧ | グリルタイマーが終了すると自動的に消火します。<br>再度点火してください。 | 49・51・55 |
| | | | 連続の使用などでグリル庫内が高温になっている場合は、グリル庫内が冷めるまで、しばらく（約3分）待ってから使用してください。 | 23・52<br>56 |
| グリル | グリルの点火操作を受け付けない | – | 点火不良が数回続くと安心・安全機能が作動し、前回の点火操作から約10秒間は受け付けません。<br>しばらく待ってから、再度点火操作してください。 | – |
| グリル | グリル使用中に、魚などの脂の「パチパチ、ジュージュー」とはねる音がする | – | 魚などに含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。<br>異常ではありません。 | – |



| | ご質問 | 詳細の番号 | 回答 | 参照ページ |
|---|---|---|---|---|
| におい | ガスのにおいがする<br>いやなにおいがする | – | **すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてから原因を調べてください。** | 7・8 |
| | | | ゴム管がきっちりと接続されているか確認してください。 | 22 |
| | | | ゴム管にひび割れや穴があいていないか確認してください。ひび割れや穴があいている場合は、ゴム管を交換してください。**火災のおそれがあります。** | |
| | | | 風が吹き込んだり、エアコンや扇風機の風などがコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。 | 12・15 |
| | | | 煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。 | 63 |
| | | | 周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。 | 9 |
| 音 | 使用中、消火後に音がする<br>ご質問の詳細<br>①「ポン」と音がする<br>②「カチッ」と音がする<br>③ キシミ音がする<br>④「シャー」と音がする<br>⑤ 点火初期に「ポッポッ」と音がする | ① | コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。<br>異常ではありません。 | – |
| | | | バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。 | 20・59 |
| | | ② | 火力を切り替える動作音です。異常ではありません。 | – |
| | | ③ | 点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。<br>異常ではありません。 | |
| | | ④ | コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。 | |
| | | ⑤ | 機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。<br>異常ではありません。 | |
| 乾電池 | 使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する | – | 乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。<br>乾電池を交換する（電池交換サイン点滅）めやすは6ヶ月〜1年程度です。 | 25 |
| 乾電池 | 乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する | – | 乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。<br>未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。 | 25 |



取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 | 37 | 01

# ブザー報知、お知らせ表示

| ブザー音 | 表示(10回点滅) | 部位 | 表示箇所 | 内容 | 原因 | 処置と再使用時の注意 | 参照ページ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ピー(1回) | — | コンロ | — | 消し忘れ消火機能の作動 | 点火後、約120分連続使用した場合など。 | コンロは点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けて使用する場合は、再度点火してください。グリルは続けて使用する場合、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。 | 23 |
| | | | | あぶり高温炒めモード終了 | 設定後、約60分連続使用した場合など。 | | |
| | 00 | コンロ | コンロタイマー部 | コンロタイマー終了 | タイマー設定時間が終了したとき。 | | 33 |
| | | グリル | グリルタイマー部 | グリルタイマー終了 | | | 49・51・55 |
| | 点滅 電池交換サイン ※電池交換するまで点滅が続きます | — | — | 電池交換のお知らせ | 乾電池の容量が少なくなってきたとき。 | 乾電池を交換してください。 | 25 |
| ピピー(1回) | H | グリル | グリルタイマー部 | グリル庫内の高温検知 | オートメニュー、あたためモード使用時にグリル庫内の温度が高い場合など。 | しばらく(約3分)待ってから再度設定するか、マニュアルグリルを使用してください。 | 49 |
| ピー(2回) | 12 交互点滅 _1 | 左コンロ | コンロタイマー部 | 立消え安全装置の作動 | 炎のふき消え、煮こぼれした場合など。 | 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けて使用する場合は、再度点火してください。 | 23 |
| | 12 交互点滅 _2 | 右コンロ | | | | | |
| | 12 交互点滅 _5 | グリル | グリルタイマー部 | | 炎のふき消えなど。 | 続けて使用する場合、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。 | |
| ピー(3回) | 11 交互点滅 _1 | 左コンロ | コンロタイマー部 | 点火時に着火しなかった | 煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れなど。 | 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。 | 63 |
| | 11 交互点滅 _2 | 右コンロ | | | | | |
| | 11 交互点滅 _5 | グリル | グリルタイマー部 | | 着火不良など。 | 続けて使用する場合、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。 | 23 |
| | 点滅 火力表示ランプ | コンロ | コンロタイマー部 | 鍋なし検知機能の作動 | 点火時に鍋などを置いていない場合など。 | 鍋などをのせてから、再度点火してください。 | 24 |
| | 点滅 火力表示ランプ | コンロ | コンロタイマー部 | 鍋なし検知タイマーの作動 | 点火後に鍋などを上げた状態が約1分続いた場合など。 | | |
| ピー(4回) | 02 交互点滅 _1 | 左コンロ | コンロタイマー部 | 天ぷら油過熱防止機能の作動<br>焦げつき自動消火機能の作動 | 調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。 | 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。続けて使用する場合は、再度点火してください。 | 23 |
| | 02 交互点滅 _2 | 右コンロ | | | | | |
| | 02 交互点滅 _5 | グリル | グリルタイマー部 | グリル過熱防止センサーの作動 | グリルの空焼き、消し忘れ、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。 | 消火してすぐ(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。 | |
| | 22 交互点滅 _0 | コンロ、グリル | 全タイマー部 | 感震停止機能の作動 | 震度4以上を検知した場合など。 | コンロは点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。再使用するときは、周囲の安全を確認してから、再使用してください。 | |
| ピー(10秒間繰り返し) | 23 交互点滅 _1 | 左コンロ | コンロタイマー部 | 鍋なし検知センサーチェック | 鍋などを長時間置いた場合か温度センサーの故障など。 | 鍋などを一旦上げてください。ブザー報知が止まらない場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。 | 24 |
| | 23 交互点滅 _2 | 右コンロ | | | | | |
| | 10 20 24 30 31 32 40 51 60 66 80 交互点滅 _1 | 左コンロ | コンロタイマー部 | 操作部、温度センサー、感震センサー、グリル過熱防止センサー、ガスコントローラーの故障 | 部品が故障しています。 | 点検が必要です。使用をやめ(コンロは点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し)、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。 | — |
| | 交互点滅 _2 | 右コンロ | | | | | |
| | 交互点滅 _5 | グリル | グリルタイマー部 | | | | |
| | 交互点滅 _0 | コンロ、グリル | 全タイマー部 | | | | |
| ブザーが鳴り続ける ピー(約10秒連続) | 70 71 72 73 交互点滅 _1 | 左コンロ | コンロタイマー部 | 電子部品の故障 | | | |
| | 交互点滅 _2 | 右コンロ | | | | | |
| | 交互点滅 _5 | グリル | グリルタイマー部 | | | | |
| | 交互点滅 _0 | コンロ、グリル | 全タイマー部 | | | | |

交互点滅 2パターンの表示が交互に点滅します。

**上記の処置方法で直らないときは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。**

# 長期間使用しない場合、仕様

## 長期間使用しない場合

・ガス栓を閉め、乾電池を取り出してください。
乾電池の液漏れにより、**機器をいためる原因になります。**
・機器が冷えていることを確認し、各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
・再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外し、乾電池を入れてから使用してください。

## 仕様

| 品名コード | トッププレート | 前面パネル | 型式名 |
|---|---|---|---|
| HR-TP2E-X6SSL | プラチナシルバー | ステンレス | LW2170AL |
| HR-TP2E-X6SSR | | | LW2170AR |

（表題：ガステーブルコンロ）

| | |
|---|---|
| 点火方式 | 連続スパーク点火 |
| 安心・安全機能 | ・立消え安全装置<br>・電源オートパワーオフ機能<br>・ロック機能<br>・感震停止機能<br>（全バーナー）<br>・コンロ消し忘れ消火機能<br>・天ぷら油過熱防止機能<br>・焦げつき自動消火機能<br>・鍋なし検知機能<br>（コンロバーナー）<br>・グリル消し忘れ消火機能<br>・グリル過熱防止センサー<br>（グリルバーナー） |
| 付属品 | ・取扱説明書（保証書付）　・クッキングブック　・事業所一覧<br>・アルカリ乾電池（単1形：2個） |
| 外形寸法 | 高さ180mm×幅595mm×奥行き478mm |
| 質量 | 20kg |

| 使用ガス / 使用ガスグループ | | 1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 高火力コンロ | 標準コンロ | グリル | 全点火時ガス消費量 | ガス接続口 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 都市ガス用 | 13A | 4.20 {3,610kcal/h} | 2.97 {2,550kcal/h} | 2.21 {1,900kcal/h} | 8.37 {7,200kcal/h} | φ9.5mm ガス用ゴム管 |
| | 12A | 3.90 {3,350kcal/h} | 2.79 {2,400kcal/h} | 2.06 {1,770kcal/h} | 7.79 {6,700kcal/h} | |

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。





# アフターサービス

## アフターサービス

### サービスのお申し込み

・『よくあるご質問』（66ページ）、『ブザー報知、お知らせ表示』（73ページ）を見て、もう一度確認してください。
・確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店または、ガス事業者（供給業者）または、東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。
なお、連絡されるときは、右記のことをお知らせください。

1. 品　　名：ガステーブルコンロ
2. 品名コード：電池ケースふた表面の表示を参照してください。
（HR-TP2E-X6SSL、HR-TP2E-X6SSR）
3. 機器コード：電池ケースふた表面の表示を参照してください。
（11-052-01-00339、11-052-01-00340）
4. 型　式　名：電池ケースふた裏面に貼付の銘板を参照してください。
（LW2170AL、LW2170AR）
5. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
6. ご住所、お名前、電話番号、道順（できるだけ詳しく）

### 転居される場合

**ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。**

・ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者（供給業者）にお問い合わせください。
この場合、調整、改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
・この機器は13A（12A）もしくは、LPガス仕様にのみ調整、改造できます。

### 保証書

**取扱説明書の78ページが保証書になっています。**

・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間、一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
・無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

### 補修用性能部品の保有期間

・この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期限は、製造打ち切り後5年間です。
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

# memo

—Ⅱ-40—



# 保証書

## 保　証　書

品名コード　HR-TP2E-X6SSL・HR-TP2E-X6SSR

型　式　名　LW2170AL・LW2170AR

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

**記**

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証します。
   電装基板…3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出下さい。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に、保証書をご提示下さい。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
   （1）住宅用途以外でご使用になる場合の不具合。
   （2）取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合。
   （3）機器を調整、改造された場合の不具合。（但し、当社都合の場合はのぞきます。）
   （4）お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合。
   （5）建築躯体の変形等機器本体以外に起因する当該機器の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象。
   （6）強い腐食性の空気環境に起因する不具合。
   （7）犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合。
   （8）火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合。
   （9）指定規格以外のガスをご使用したことに起因する不具合。
   （10）本保証書を紛失された場合。
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせ下さい。

保証履行者：　東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者：　株式会社ノーリツ　〒650-0033 神戸市中央区江戸町93番地

**■お買い上げおよび販売店**

| | |
|---|---|
| お買い上げ日 | 平　成　　年　　月　　日 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 販　売　店 | | 扱 | |
| 住　　所 | | 者 | |
| 電話番号 | | 印 | |

**修理記録**
この本体の修理記録は、機器内側に貼付の機器分解シート内に記録します。

**■お客さまへ**
1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認して下さい。
2. 本保証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存して下さい。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧下さい。
4. この保証書によって保証書を発行している者(保証履行者・保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。



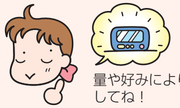
取扱説明書
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 40 01

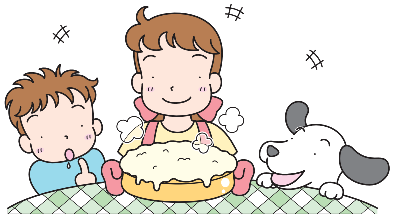
## グリルでこんな料理もできます

**オーブントースターで調理できる市販の冷凍食品（グラタン、ピザ、フライなど）が調理できます。**

ピザなど裏面がこげやすい調理物の場合、しわをよせたアルミはくを2枚重ねて下に敷きます。周囲がこげる場合には、アルミはくの端を立てましょう。

焼き時間の目安は？
→オーブントースター（800W）のものとほぼ同じ！



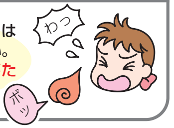



火力は？
→上火：強 下火：弱 に合わす！

※予熱しないでください。

### ⚠注意

油物（肉類・フライ類）は、アルミはくを敷かずにそのまま焼いてください。
アルミはくを下に敷いて焼くと油がたまり、燃える危険性があります。




## バラエティ料理の時間早見表 予熱なし

| 料理名 | 分量 | 火力調節 上火 | 火力調節 下火 | 焼き時間 | 調理ポイント |
|---|---|---|---|---|---|
| 焼きナス | ナス 4個<br>2個<br>（1個 約100g） | 強 | 強 | 約9分<br>約7分 | ナスは縦方向に5～6本切り目を入れ、丸ごと焼き、焼きあがれば皮をむく。 |
| 焼きおにぎり | おにぎり 6個<br>2個<br>（1個 約100g） | | | 約10分<br>約8分 | 素焼き（約4～6分）後、たれ（6個分：しょうゆ大2、みりん小1/2）を塗り、再度4分焼く。 |
| 焼き厚揚げ | 厚揚げ 8個<br>4個<br>（1個 約80g） | 強 | 弱 | 約10分<br>約8分 | 厚揚げは熱湯をかけ、油抜きしてから焼く。 |
| 焼きとうもろこし | とうもろこし 3本<br>2本 | | | 約13分<br>約11分 | トウモロコシをアルミホイルで包み、焼いている途中（6～7分経過後）に半回転させて焼く。 |
| 焼きもち | もち 8個<br>4個<br>（1個 約50g） | 弱 | 弱 | 約6分<br>約5分 | 焼いてる途中に、もちの位置を変えて焼く。 |

・グリル庫内の温度が高くなった場合や約15分以上連続で使用した場合などは、自動的に弱火になったり、消火したりするときがあります。（詳しくは取扱説明書をご覧ください。）
**※火加減、焼き時間はあくまで目安です。量や好みにより調節してください。**





# 無水ワイド両面焼グリル COOKING BOOK クッキングブック

「温調機能」「グリル機能」を使った簡単便利なレシピBook！

コ065-02

Ⅱ—2 クッキングブック

クッキングブック
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13
41
01

コンロ
揚げもの

## 豚肉の京風白味噌煮込み

酒の肴としてもよく合います。 367 kcal

### 材料（4人分）

| | |
|---|---|
| 豚バラブロック | 300g |
| 薄口醤油 | 少々 |
| 片栗粉 | 少々 |

| | | |
|---|---|---|
| A | 白味噌 | 50g |
| | 卵黄 | 1個 |
| | 砂糖 | 大さじ3 |
| | 薄口醤油 | 小さじ1 |
| | だし | 25cc |
| | ねりからし | |

### 作り方

1. Aの材料を混ぜ合わせておく。
2. 3~4cm角にカットした豚肉に、薄口醤油を加え約5分間、下味を付ける。
3. 2の豚肉に片栗粉をまぶし、揚げる。 揚げもの モード160℃で約3分
4. 鍋にAを入れ、砂糖が溶けるくらいまで火にかける。
5. 揚げた豚肉を4に入れて、やや弱火で約1分程度からめる。
6. お皿に盛りつければ出来上がり。

Aの材料を混ぜ合わせておく

Point! タレを焦がさないように注意すること。

コンロ
揚げもの

## 鮪のステーキパリパリネギソース

187 kcal

### 材料（4人分）

| | |
|---|---|
| 鮪 | 4枚 400g |
| じゃが芋のスライス | 1個分 |
| 塩 | 少々 |
| コショウ | 少々 |
| 油 | |

| | | |
|---|---|---|
| A | 酒 | 50cc |
| | 濃口醤油 | 50cc |
| | みりん | 50cc |
| | 玉ねぎ みじん切り | 1/4個 |
| | 一味唐辛子 | 少々 |

### 作り方

1. じゃが芋はスライサーで細切りにし、約2分間揚げる。 揚げもの モード180℃で約2分
2. ボールにAの材料である酒、濃口醤油、みりん、玉ねぎ、一味唐辛子を混ぜてソースをつくる。
3. フライパンに油を敷き、塩、コショウをした鮪を中火で約3分程度焼く。
4. 鮪に火が通れば、2でつくったソースを加え、約1分程度かけてからめる。
5. 器に鮪を盛り、その上にパリパリのポテトをのせ、周りにソースをかければ出来上がり。

鮪にソースをからめる

Point! 鮪にソースを入れたとき、玉ねぎがしんなりなる程度（アルコールが飛ぶ目安）で火を止める。
白髪ねぎや大葉をそえると"よりおいしい"。







コンロ
揚げもの

## 温泉卵とキノコチーズの揚巻

チーズと玉子の相性バッグン。 640 kcal

### 材料（4人分）

| | |
|---|---|
| 温泉卵 | 4個 |
| スライスベーコン | 4枚 |
| スライスチーズ | 4枚 |
| しめじ | 1/4パック |
| 春巻きの皮 | 4枚 |
| 塩 | 少々 |
| コショウ | 少々 |

### 作り方

1. 春巻きの皮に半分にカットしたベーコン、チーズ、しめじ、温泉卵の順に重ねる。その上に塩、コショウをふり、巻く。
2. 揚げもの モード180℃ 設定にし、加熱した調理油の入った鍋で、うっすらきつね色になるまで（約3~4分）揚げる。
※揚げ過ぎると、卵に火が通ってしまうので揚げ過ぎないこと。
3. 斜めにカットしてお皿に盛りつけ、ドライバジルを飾れば出来上がり。

手前から順に折りたたむ

次に左右を折りたたんで巻く

Point! 20cmの鍋に水950ccを入れて沸騰させる。火をとめてから水250ccを加え、常温の卵を入れてふたをする。17~18分たてば水につけて、冷やせば出来上がり。

コンロ

## フルーツミックスのフランベ・バルサミコソースバニラ添え

169 kcal

### 材料（4人分）

| | |
|---|---|
| 冷凍フルーツ（木苺、苺、パインなどの酸味系） | 250g |
| バター | 30g |
| ラム酒 | 30cc |
| 砂糖 | 大さじ3 |
| バルサミコ酢 | 小さじ4 |
| バニラアイス | 市販品 |

### 作り方

1. ボールにバルサミコ酢を入れ、砂糖を加え溶かしておく。
2. フライパンにバターを敷き、フルーツミックス（冷凍）を入れ、1を加えて中火でからめる。（約3~4分）
3. 仕上げにラム酒を加えフランベする。（アルコールを飛ばす。）
4. 器に盛ったバニラアイスに3をかければ出来上がり。



クッキングブック
HR-TP2E-X6SSL〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR〈LW2170AR〉
110520100339
110520100340
13 42 01

グリル

## 丸ごとトマトとズッキーニのハーブ風味 20 kcal

### 材料（4人分）

| | |
|---|---|
| フルーツトマト | 8個 |
| ズッキーニ | 1本 |
| ガーリックオイル | 大さじ2 |
| ハーブソルト | 適量 |

### 作り方

1. トマトは上部分を5mm(ヘタ部分は残さない)程度カットしておく。ズッキーニは1cm程度(約12個)の輪切りにしておく。
2. アルミホイルを敷き、トマト、ズッキーニを並べ、そこにハーブソルト、ガーリックオイル大さじ1をかける。
3. 2を グリル上/下 弱火／弱火 設定で13分焼き、焼き上がり後にガーリックオイルを大さじ1かける。

調味料を混ぜ合わせておく

**Point!** 焼くと野菜から水分が出るのでハーブソルトはしっかりめにかけること。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリル

## スペアリブの黒ビール風味 風味豊かなお肉が味わい深い。 544 kcal

### 材料（4人分）

| | | |
|---|---|---|
| | 骨付きスペアリブ | 400g~500g |
| | 黒ビール | 1缶 |
| | 塩 | 少々 |
| | コショウ | 少々 |
| A | おろしにんにく | 1片分 |
| A | おろし生姜 | 1片分 |
| A | ケチャップ | 大さじ2 |
| A | 濃口醤油 | 大さじ2 |
| A | 酒 | 40cc |
| A | 黒砂糖(上白糖でも可) | 大さじ1 |
| A | はちみつ | 大さじ2 |

### 作り方

1. スペアリブの肉に切り込み(2~3カ所)を入れ、スペアリブに塩、コショウをし、トレーに並べて黒ビールを加え、10分程度漬け込む。
2. Aのタレを作り、1のスペアリブをさらに10分程度漬け込む。
3. スペアリブを並べ、グリル上/下 弱火／弱火 設定で12分焼く。

手前と中側をあける

**Point!** 大き目の肉の場合、切り目を多く入れ、少し長めに焼く。漬け込み時間は長くても30分程度がちょうど良い。
冷凍の場合は、しっかり解凍すること。(解凍が不十分の場合、生焼けになることがあります。)







グリル

## グリルでエビマヨ エビの食感とマヨネーズがやみつきの味に。 640 kcal

### 材料（4人分）

| | | |
|---|---|---|
| | 無頭エビ | 8尾 |
| | 酒 | 大さじ1 |
| | 塩 | 少々 |
| | コショウ | 少々 |
| | ドライパセリ | 少々 |
| A | マヨネーズ | 大さじ2 |
| A | ケチャップ | 大さじ1 |
| A | コンデンスミルク | 大さじ1 |
| A | 卵黄 | 1個 |
| A | 一味唐辛子 | 少々 |

### 作り方

1. エビは背わたを取り、背から切り目を入れて観音開きにし、塩、コショウをする。
2. Aの材料を混ぜ合わせソースをつくり、開いたエビに塗り込み、アルミホイルを敷いて、グリル上/下 強火／強火 設定で6分焼く。
3. 仕上げにドライパセリを振りかけて出来上がり。

**Point!** 臭みが気になるときは、エビの下処理時に酒を少々振りかけると良い。
ソースは少し多めに塗り込むとしっかり味がしみ込む。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリル

## 焼き金時芋のマスカルポーネチーズ添え 640 kcal

### 材料（4人分）

| | |
|---|---|
| さつま芋 | 小2本 |
| (1本230g~250g) | |
| マスカルポーネ(市販品) | 1パック |
| クランチピーナッツ | 適量 |
| 塩 | 一つまみ |

### 作り方

1. 皮付きのまま3cm程度の長さに切ったさつま芋をアルミホイルにくるんで グリル上/下 弱火／弱火 設定で15分焼く。
2. アルミホイルを開けてから、もう一度 グリル上/下 強火／弱火 設定で2分焼き、消火後、そのまま約2分間蒸らしたあと、取り出して塩を軽く振りかける。
3. 焼き上がったさつま芋にチーズを添え、クランチピーナッツを振りかけて出来上がり。

**Point!** クランチピーナッツは軽く炒ると香ばしさが増します。塩はお好みでかけてください。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。



クッキングブック
HR-TP2E-X6SSL 〈LW2170AL〉
HR-TP2E-X6SSR 〈LW2170AR〉
1105201003339
1105201003340
13 43 01

## グリルで上手な魚の焼き方Q&A

**グリル受け皿には水を入れずに使用してください。**

◇お料理に合った火加減をしてください。
（オート調理機能のついた機器については、火力は自動で切り替えます。）

| 上火・強<br>下火・強 | 上火・強<br>下火・弱 | 上火・弱<br>下火・強 | 上火・弱<br>下火・弱 |
|---|---|---|---|
| ・魚の素焼きや塩焼き。 | ・たれの付け焼きや、みそ漬けなどのこげやすいもの。 | ・貝類など下火の火力を必要とするもの。 | ・火の通りにくいもので、じっくり焼くもの。<br>・脂の多い食材。 |

※火力の切り替えについては、機器の『取扱説明書』に従ってください。

### 魚の焼き方の手順

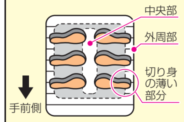
1 魚の下準備をする。
・塩焼きの場合は、塩をふりしばらくおく。
・尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおう。

2 予熱をする。（約2分）

3 一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。

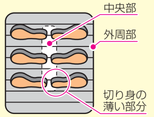
### 火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス

**《火力が強・強、弱・強 オート調理の場合》**
焼網の中央部と外周部は、火力が少し弱くなります。



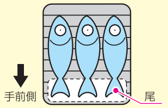

切り身の薄い部分を外周部に置き、中央部を避けて全体的に奥側に詰めて焼く。

**《火力が強・弱、弱・弱の場合》**
焼網の中心部は、火力が少し弱くなります。



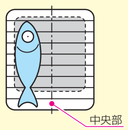

切り身の薄い部分を中央部に置き、全体的に奥側に詰めて焼く。

**《姿のままで焼く場合》**
魚の尾を焼網の手前側に寄せて焼く。

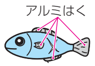



焼網の手前側は火力を弱くしていますので、尾が炭化したり取れたりしにくくなります。

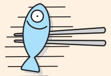
**《1尾だけ焼く場合》**
焼網の中央部は避け、少し左右に寄せて焼く。




**Q** すぐこげてしまうんだけど？
→ **A** 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。
こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおって焼く。火通りをよくするために皮に切り目を入れる。




**Q** 魚が形くずれしてしまうんだけど？
→ **A** サラダ油などを焼網に塗る。おはしなどで焼網の下側から魚を数カ所うかし、魚を焼網から離してから取り出す。



**Q** みそ漬けや粕漬けを焼く場合は？
→ **A** みそや粕を十分にふきとって焼く。

**Q** 塩焼きの場合は？（ふり塩のタイミングは？）
→ **A**

| 白身魚（タイ・カレイなど） | 焼く10～30分前に |
|---|---|
| 青背の魚（サバ・アジなど） | 焼く30分～1時間前に |

※青背の魚は生ぐさみ分がでるので、一旦ふきとった後、更にふり塩をするとよい。





## 魚の焼き時間早見表

予熱時間2分（火力：強強）　（オート機能を使用する場合は予熱は必要ありません）

| 料理名 | 火力調節 上火 | 火力調節 下火 | 分量（一尾・一切あたりの重量） | 焼き時間 |
|---|---|---|---|---|
| あじの塩焼き | ※1 強 | ※1 強 | 4尾／2尾　（約150g） | 約14分　／　約11分 |
| さんまの塩焼き | | | 4尾／2尾　（約150g） | 約10分　／　約 8分 |
| さばの塩焼き | | | 6切／2切　（約80g） | 約 8分　／　約 7分 |
| 鮭の切り身 | | | 6切／2切　（約80g） | 約 9分　／　約 6分 |
| あじのひらき | | | 4枚／2枚　（約70g） | 約 8分　／　約 5分 |
| さんまのひらき | | | 2枚／1枚　（約100g） | 約 5分　／　約 4分 |
| 干しかれい | | | 2枚／1枚　（約120g） | 約 8分　／　約 7分 |
| めざし・ししゃも | | | 約10尾（10尾で約180g） | 2～5分 |
| ぶりの照り焼き | 強 | 弱 | 6切／2切　（約80g） | 約 9分　／　約 6分 |
| みそ漬けの魚 | | | 6切／2切　（約80g） | 約 8分　／　約 7分 |
| 焼きはまぐり | 弱 | 強 | 8ヶ　（約40g） | 約 6分 |
| みりん干し | 弱 | 弱 | 8枚　（約30g） | 2～6分 |

◇焼きすぎには十分注意してください。
◇厚みのある魚（あじ、さんまなど）は予熱なしでもかまいません。
◇火加減・焼き時間はあくまで目安です。量や好みによって調節してください。
※1：脂のりがよい場合は、火力を『弱』にしてください。魚やグリル受け皿にたまった脂が燃え、火災や機器焼損の原因になります。

## コンロとグリル使用時のご注意

**《コンロ》**
・コンロバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う。
・温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない。
・耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない。

**《グリル》**
・**グリルを使用する場合は、その都度グリル受け皿に脂などがたまっていないかを確認してから使用してください。**
・**連続で使用する場合は一旦消火し、受け皿にたまった脂などを取り除いてから再点火して使用してください。**
・調理物（魚など）の種類や大きさにより目安の焼き時間より早く自動消火してしまうことや、機種により火力を弱くする場合がありますが、グリル過熱防止センサーがはたらいたことによるもので異常ではありません。もう少し焼きたい場合は再点火して焼きすぎに注意しながら使用してください。
・冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと焼き上がりがよくない場合がありますのでしばらくおいてから焼いてください。

**詳しくは取扱説明書をご覧ください。**





クッキングブック | HR-TP2E-X6SSL 〈LW2170AL〉 HR-TP2E-X6SSR 〈LW2170AR〉 | 110520100339 110520100340 | 13 | 44 | 01